

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет Агрономический
Кафедра Агрономии**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
доцент Б.Б. Бесланев



«27» мая 2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.05 Основы производства, переработки и хранения продукции
животноводства**

Направление подготовки – 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль) - «Экономика, бухгалтерский учет и финансы в АПК»

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Программа подготовки – **бакалавриат**

Курс обучения 2(2, 2)

Семестр 3(4, 3)

Форма обучения **очная (очно-заочная, заочная)**

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.05 Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика утвержденного приказом Минобрнауки России от 12 августа 2020 г. № 954 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.с.-х.н., доцент



М.И. Теммоев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Агрономия»
протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой д. с.-х. н., доцент  М.Б. Хоконова

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»
протокол от «23» мая 2025 г. № 9

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х.н., доцент



Б.Б.Бесланеев

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И. А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства переработки и хранения продукции животноводства.

Задачами дисциплины являются изучение:

- ознакомление студентов с современным состоянием и перспективами развития животноводства и птицеводства в России;
- ознакомление студентов с учетом продукции животноводства;
- изучение технологий производства, переработки и хранения, продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

2. Перечень результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства Уметь: находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки Владеть: навыками сбора и критического анализа информации, необходимую для решения поставленной задачи, определения возможных вариантов решения задач, оценивая их достоинства и недостатки
ПК-3	Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию необходимую для решения профессиональных задач	ИД-1 _{ПК-3} Анализирует теоретические аспекты финансово-экономического развития деятельности организации	Знать: технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства Уметь: анализировать теоретические аспекты технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства Владеть: навыками анализа теоретических аспектов технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока Б1-«Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 38.03.01 Экономика направленность (профиль) «Экономика, бухгалтерский учет и финансы в АПК».

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

Учебные занятия	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр	семестр
	3	4	3
	З.е., часов	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,14/41	1,06/38	0,22/8
лекции	18(8)*	18(8)*	2(2)*
Практические занятия	18	18	4(4)*
групповые консультации	1	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,86/31	0,94/34	1,78/64
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	26	29	59
подготовка к промежуточной аттестации	5	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72	2/72

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
	Лекции	Практические зан.	Сам. изуч. отд. тем
Раздел 1 Технология производства	8(4)*	8	10
Раздел 2 Технология переработки	6(2) *	6	10
Раздел 3 Технология хранения	4(2)*	4	6
Итого по дисциплине	18(8)*	18	26

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

Наименование разделов дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
	Лекции	Практические зан.	Сам. изуч. отд. тем
Раздел 1 Технология производства	8(4)*	8	10
Раздел 2 Технология переработки	6(2) *	6	10
Раздел 3 Технология хранения	4(2)*	4	9

Итого по дисциплине	18(8)*	18	29
----------------------------	---------------	-----------	-----------

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
	Лекции	Практические зан.	Сам. изуч. отд. тем
Раздел 1 Технология производства	1(1)*	1(1) *	20
Раздел 2 Технология переработки	1(1) *	1(1) *	20
Раздел 3 Технология хранения		2(2) *	19
Итого по дисциплине	2(2)*	4(4)*	59

4.4 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.4.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Раздел 1 Технология производства	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Значение отрасли. Разведение сельскохозяйственных животных. Значение отраслей животноводства и птицеводства, современное состояние в стране и мире, перспективами развития. Чистопородное разведение. Разведение по линиям и семействам. Скрещивание – воспроизводительное (заводское), поглотительное (преобразовательное), вводное (прилитие крови), промышленное, переменное.	1(1)*	1(1)*	1(1) *
3		ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Кормление сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов: вода, сырая зола, сырой протеин, сырой жир, сырая клетчатка, безазотистые активные и биологически активные вещества. Физиологическое значение отдельных веществ. Классификация кормов: корма растительного происхождения, корма животного происхождения, минеральные корма, продукты микробиологического происхождения. Характеристика кормов.	1	1	
4		ЛЕКЦИЯ №3Тема: «Технология производства молока. Биологические особенности молочного скота. Формирования молочной продуктивности в процессе выращивания. Организация стада в условиях промышленных технологий. Способы содержания коров Молочная продуктивность и факторы, влияющие на количество и качество молока.	2(1)*	2(1)*	

5		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Технология производства говядины. Биологические основы формирования мясной продуктивности. Возрастные особенности роста различных тканей в организме животных. Технология мясного скотоводства. Выращивание мясных телят по системе корова-теленки. Откорм молодняка и выбракованных животных.	2(1)*	2(1)*	
6		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Технология производства яиц и мяса птицы. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы: скороспелость, плодовитость, всеядность и др. Технология производства яиц. Породы и кроссы кур, используемые для производства яиц, их яичная продуктивность. Технологические параметры выращивания молодняка и содержания взрослой яичной птицы	2(1)*	2(1)*	
7	Раздел 2 Технология переработки	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Сырье для мясной промышленности. Основные термины и определения. Химический состав и пищевая ценность мяса. Автолитические изменения мяса. Маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса	2(2)*	2(2)*	1(1) *
8		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Мясные консервы. Требования к качеству мясных консервов. Технология производства мясных консервов. Маркировка. Упаковка. Дефекты мясных консервов. Хранение.	1	1	
9		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Мясные копчености. Виды мясокопченостей. Технология производства мясокопченостей. Требования к качеству мясокопченостей. Упаковка и хранение мясокопченостей.	1	1	
10		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация мяса птицы. Химический состав мяса птицы. Технология переработки птицы. Требования к качеству мяса птицы. Упаковка, маркировка и хранение мяса птицы. Мясо пернатой дичи	2	2	
11		ЛЕКЦИЯ №10 Тема: «Холодильная обработка и хранение мяса. Охлаждение мяса. Замораживание мяса. Хранение мяса.	2(1)*	2(1)*	
		ЛЕКЦИЯ №11 Тема: «Качество и хранение молочных и кисломолочных продуктов. Технология переработки молока. Качество молочных продуктов. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок. Качество кисломолочных продуктов.	2(1)*	2(1)*	

		Изменения, происходящие в кисломолочных продуктах при хранении.			
		Итого по дисциплине	18(8)*	18(8)*	2(2)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.4. Практические занятия

№ раз-дела (модуля)	Наименование раздела дисциплин	Тематика практических занятий	Трудоемкость час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1	Технология производства	Прак. раб. №1 История развития, современное состояние в стране и мире, перспективы.	1	1	1(1) *
1	Технология производства	Прак. раб. №2 Учет роста сельскохозяйственных животных и относительный прирост живой массы	1	1	
		Прак. раб. №3 Основные принципы составления и балансирования рационов	2	1	
		Прак. раб. №4 Планирование производства молока на промышленном комплексе	2	2	
		Прак. раб. №5 Расчет годового производства мяса цыплят бройлеров	2	2	
2	Технология переработки	Прак. раб. №6 Технологическая схема переработки мясных консервов	2	1	1(1) *
		Прак. раб. №7 Технология переработки колбас и копченостей	2	2	
		Прак. раб. №8. Технология первичной переработки мяса птицы	2	2	
3	Технология хранения	Прак. раб. №9 Изменения качества мяса в процессе хранения	2	2	1(1) *
		Прак. раб. №10 Оценка качества сыра, сливочного масла и кисломолочных продуктов. Технология хранения сыра, сливочного масла и кисломолочных продуктов.	2	2	1(1) *

ИТОГО		18	18	4(4)*
--------------	--	-----------	-----------	--------------

**Занятия, проводимые в интерактивной форме*

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработано для внутривузовского пользования учебное пособие:

Теммоев, М.И. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. Высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению "ТППСХП" / М.И. Теммоев, Ф.Х. Нагудова, Ю.М. Шогенов. - Нальчик : Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет, 2013. - 121 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (очно-заочной, заочной) форме обучения соответственно 31 (34, 64) часов, из них 26(29, 59) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5ч по очной и 5ч по очно-заочной, заочной формам обучения) используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Кол-во часов очно (за-очно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1.	Народнохозяйственное значение отрасли Химический состав и пищевая ценность мяса. Автолитические изменения мяса. Маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Охлаждение мяса. Замораживание мяса.	1(1, 4)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на балльно-рейтинговых контрольных мероприятиях и зачете.
1.	Разведение сельскохозяйственных животных Чистопородное разведение. Разведение по линиям и семействам. Скрещивание – воспроизводительное (заводское), поглотительное (преобразовательное), вводное (прилитие крови), промышленное, переменное.	1(1, 4)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на балльно-рейтинговых контрольных мероприятиях и зачете
1.	Кормление сельскохозяйственных животных Каков химический состав кормов	2(2, 4)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на балльно-рейтинговых кон-

	Приведите классификацию кормов. Характеристика кормов			трольных мероприя- тиях и зачете
1.	Технология производства молока Технология переработки молока. Качество молочных продуктов. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок.	2(2, 4)	[1,2,3,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете
1.	Технология производства говядины Каковы биологические основы форми- рования мясной продуктивности. Каковы особенности роста различных тканей в организме животных. Какова технология мясного скотовод- ства. Причины выбраковки животных	2(2, 2)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете
1.	Технология производства яиц и мя- са птицы Каковы биологические особенности сельскохозяйственной птицы. Породы и кроссы кур. Содержания взрослой яичной птицы	2(2, 2)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете
2.	Сырье для мясной промышленно- сти. Химический состав и пищевая цен- ность мяса. Требования к качеству мя- са. Маркировка мяса. Дефекты мяса.	4(4, 5)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете
2.	Мясные консервы. Требования к качеству мясных консер- вов. Технология производства мясных консервов. Маркировка. Упаковка. Де- фекты мясных консервов	2(2, 5)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете.
2.	Мясные копчености. Виды мясокопченостей. Технология производства мясокопченостей. Тре- бования к качеству мясокопченостей. Упаковка и хранение мясокопченостей	2(2, 5)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете.
2.	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация мяса птицы. Химиче- ский состав мяса птицы. Технология переработки птицы. Требования к ка- честву мяса птицы.	2(2, 5)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете.
3	Холодильная обработка и хранение мяса. Температурный режим при охлаждении мяса, замораживание мяса, хранении мяса.	3(4, 10)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете
3	Качество и хранение молочных и кисломолочных продуктов. Упаковка и маркировка молочных консервов. Технология производства молочных консервов. Хранение мо- лочных консервов и сухих молочных	3(5, 9)	[1,2,4,5]	Подготовка и ответ на бально- рейтинговых кон- трольных мероприя- тиях и зачете.

	продуктов.			
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5, 5)	[1-5] Конспект лекций	Ответ во время зачета
Итого:		31(34, 64)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Значение отрасли. Разведение сельскохозяйственных животных	УК-1 ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям)
	Кормление сельскохозяйственных животных		
	Технология производства молока		
2.	Технология производства говядины	УК-1 ПК-3	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям)
	Технология производства яиц и мяса птицы		
	Сырье для мясной промышленности.		
	Мясные консервы.		
3.	Мясные копчености.	УК-1 ПК-3	3-ий рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям)
	Мясо домашней птицы и пернатой дичи.		
	Холодильная обработка и хранение мяса.		
	Качество и хранение молочных и кисломолочных продуктов.		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков, а также освоения универсальных, профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за активное участие на практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания

и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-3 Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию необходимую для решения профессиональных задач

В процессе освоения образовательной программы компетенций УК-1, ПК-3 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-1	Б1.О.06 Высшая математика	1
	Б1.В.02 Механизация сельскохозяйственного производства	
	Б1.О.06 Высшая математика Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная практика Б1.В.03 История экономических учений	2

	Б1.В.04 Основы производства, переработки и хранения продукции растениеводства Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б1.О.06 Высшая математика Б1.О.07 Теоретические основы бухгалтерского учета Б1.О.13 Статистика Б1.В.05 Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства	3
	Б1.О.06 Высшая математика Б1.О.16 Маркетинг Б1.О.17 Бухгалтерский учет Б2.О.03(П) Производственная практика. технологическая (проектно-технологическая) практика	4
	Б1.В.11 Институциональная экономика Б1.В.12 Кооперация и агропромышленная интеграция Б1.В.13 Комплексный анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия	5
	Б1.В.17 Экономическая стратегия предприятия Б1.В.ДВ.02.01 Сельскохозяйственные рынки Б1.В.ДВ.02.02 Аграрная политика Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	6
	Б1.В.25 Налоги и налогообложение Б1.В.26 Маркетинг в АПК	7
	Б1.В.28 Логистика Б1.В.31 Стартапы Б2.В.01(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-3	Б1.В.02 Механизация сельскохозяйственного производства	1
	Б1.В.04 Основы производства, переработки и хранения продукции растениеводства	2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б1.В.05 Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства	3
	Б1.В.06 Мировая экономика и международные экономические отношения	
	Б2.О.03(П) Производственная практика. технологическая (проектно-технологическая) практика	4
	Б1.В.15 Комплексный анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия	5
	Б1.В.11 Институциональная экономика	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	6
	Б1.В.22 Анализ и оценка рисков	7
	Б1.В.23 Инвестиции в АПК	
	Б1.В.25 Налоги и налогообложение	
	Б1.В.27 Управление рисками в АПК	8
	Б1.В.31 Стартапы	
	Б2.В.01(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семе-

7.2 Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- набрать в семестре **49** и более баллов

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на зачет.

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 ук-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рассматривает возможные	Знать: технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Не знает технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Частично знаком с технологией производства, переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно владеет знаниям о технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере владеет знаниями о технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства
	Уметь: находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рассматривать возможные варианты решения задачи, оце-	не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет фрагментарно находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной	Умеет находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи, рас-

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки (третий этап)	нивая их достоинства и недостатки			задачи, рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	смаивать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
	Владеть навыками сбора и критического анализа информацию, необходимую для решения поставленной задачи, определения возможных вариантов решения задач, оценивая их достоинства и недостатки	Не владеет навыками сбора и критического анализа информацию, необходимую для решения поставленной задачи, определения возможных вариантов решения задач, оценивая их достоинства и недостатки	Не в полной мере владеет навыками сбора и критического анализа информацию, необходимую для решения поставленной задачи, определения возможных вариантов решения задач, оценивая их достоинства и недостатки	Способен обеспечить на достаточном уровне сбора и критического анализа информацию, необходимую для решения поставленной задачи, определения возможных вариантов решения задач, оценивая их достоинства и недостатки	Владеет на высоком уровне методикой навыками сбора и критического анализа информацию, необходимую для решения поставленной задачи, определения возможных вариантов решения задач, оценивая их достоинства и недостатки
ИД-1ПК-3 Анализирует теоретические аспекты финансово-экономического развития деятельности организации (третий этап)	Знать: технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Не знает технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Частично знаком с технологиями производства, переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно владеет знаниям о технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере владеет знаниями о технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства
	Уметь: анализировать теоретические аспекты технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет фрагментарно анализировать теоретические аспекты технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Умеет анализировать теоретические аспекты технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства
	Владеть: навыками анализа теоретических аспектов технологии производства, перера-	Не владеет навыками анализа теоретических	Не в полной мере владеет навыками анализа теоретиче-	Способен обеспечить на достаточном уровне владение навы-	Владеет на высоком уровне навыками анализа теоретиче-

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	ботки и хранения продукции животноводства	аспектов технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ских аспектов технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ками анализа теоретических аспектов технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ских аспектов технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить зачет.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень зачтено	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень зачтено	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень зачтено	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения,

уровень не зачтено		компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
-----------------------	--	---

7.4. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{УК-1}, ИД-1_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

7.4.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тема 1. Введение. Сельскохозяйственное значение отрасли.

1. Химический состав говядины (%)

Вода	Белки	Липиды	Зола
а) 60	25	10	5
б) 67	19	12	1
в) 70	15	11	4
г) 72	10	15	3

2. Морфологический состав мяса крупного рогатого скота (%)

Мышечная	Соединительная	Жировая	Костная	Хрящевая
а) 57-62	10-14	1-40	18-20	7,5-8,5
б) 50-53	12-18	10-30	25-30	2-3
в) 12-18	50-53	25-30	10-30	2-3
г) 40-45	20-25	30-15	5-6	5-8

3. Приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных

- а) Крупный и мелкий рогатый скот прекращают кормить за 24 часа, свиней за 17 часов, а поение за 2-3 часа до убоя.
- б) Крупный и мелкий рогатый скот прекращают кормить за 10 часов, свиней за 5 часов, а поение за 5-6 часов до убоя.
- в) Крупный и мелкий рогатый скот не кормят за 30 часов, свиней за 24 часа и не поят за 6-8 часов до убоя.
- г) Кормят и поят водой вволю.

4. Технология переработки сельскохозяйственных животных.

- а) Оглушение животного, извлечение внутренних органов и передача туш на холодильник.
- б) У всех видов животных проводят одни и те же операции.
- в) Съем шкуры, распиловку туши, зачистку полутуши.

5. Изменение качества мяса при хранении.

- а) Усушка, гниение.
- б) Ослизнение, свечение, гниение.
- в) Созревание (2 фазы), ослизнение, плесневение, закисание, загар, пигментация, свечение, гниение мяса.
- г) Качество мяса при хранении не изменяется.

Тема 2. Разведение сельскохозяйственных животных.

1. От чего зависит потребность лактирующих коров в питательных веществах?

- а) Породы, масти, продуктивности матерей.
- б) Физиологического состояния и плотности молока.
- в) Уровня продуктивности, жирности молока, живой массы, возраста и упитанности животных.
- г) Количества отелов и периода лактации.

2. Способы содержания коров

- а) Привязное, беспривязное.
- б) В клетках.
- в) На сетчатом полу.
- г) В денниках.

3. Что такое раздой коров?

- а) Комплекс мероприятий, направленных на нормальное проведение отела коров.
- б) Учет и оценка молочной продуктивности коров.
- в) Комплекс мероприятий по кормлению и доению коров, рассчитанный на получение наивыс-

шей продуктивности.

г) Оценка животных (коров) по продуктивности

4.Определение среднемесячного количества коров

а)Количество кормо-дней $\times$ 30.

б) Количество кормо-дней / 30.

в) 30 / количество фуражных коров.

г) Количество коров / 30.

Тема 3. Кормление сельскохозяйственных животных.

1. К чему приводит неполноценное (несбалансированное) кормление коров??

а). Снижение себестоимости молока и получение здорового приплода.

б) Перерасход кормов, потеря живой массы и снижение удоев, нарушение функции органов размножения.

в) Увеличение живой массы и удоев.

г) Увеличение жирномолочности

2. К чему приводит избыток энергии в рационах?

а). Истощение животных.

б) Повышение оплодотворяемости.

в) Снижение оплодотворяемости, ожирение животных.

г) Получение нежизнеспособного приплода.

3. В зависимости от чего уточняют нормы кормления?

а). Возраста коров.

б) Количества отелов.

в) Физиологического состояния.

г) Периода лактации.

4. Какова потребность лактирующих животных в переваримом протеине?

а). 150-180г. на 1 ЭКЕ.

б) 35-50г. на 1 ЭКЕ.

в) 800-105г. на 1 ЭКЕ.

г) 50-60г. на 1 ЭКЕ.

Тема 4. Технология производства молока.

1.Какова продолжительность лактации?

а). 210 дней.

б) 305 дней.

в) 280 дней.

г) 365 дней.

2. Какова продолжительность сухостойного периода?

а). 35-40 дней.

б) 80-100 дней.

в) 10-15 дней.

г) 50-60 дней.

3. Что такое коэффициент молочности?

а). Отношение живой массы к удою.

б) Удой, умноженный на живую массу.

в) Удой на 100 кг. живой массы.

г) Отношение количества молочного жира к живой массе.

4. Какова плотность молока?

а). 2,01 г/см³.

б) 1,03 г/см³.

в) 3,00 г/см³.

г) 0,9 г/см³.

5. Определение содержания молочного жира?

а). $(100 \times Y) / 1\%$ -ное молоко.

б) 1%-ное молоко/живая масса.

в) 1%-ное молоко/ 100.

г) $100 \times 1\%$ -ное молоко.

Тема 5. Технология производства говядины.

1.К мясным полуфабрикатам относят:

- а) натуральные;
- б) панированные;
- в) рубленые;
- г) пельмени,
- д) фасованное мясо;

2. Натуральные полуфабрикаты подразделяются на

- а) крупнокусковые
- б) порционные
- в) мелкокусковые
- г) натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.

3. Мясными полуфабрикатами называются сырые мясопродукты, которые перед употреблением в пищу подвергаются лишь термической обработке (варке или жарке).

- а) да
- б) нет

4. Мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают двух видов: мякотные и мясоко-
стные.

- а) да
- б) нет

5. К мясокостным мелкокусковым полуфабрикатам относятся: из говядины – говядина для тушения, грудинка на харчо, суповой набор; из свинины – рагу, рагу по-домашнему.

- а) да
- б) нет

Тема 6. Технология производства яиц и мяса птицы

1.При каких условиях будет обеспечено ритмичное производство яиц?

- а). равномерная выбраковка кур.
- б) полноценное кормление.
- в) сбалансированность рационов.
- г) круглогодовое комплектование промышленного стада.

2.Период содержания несушек на птицефабрике, мес

- а). 17.
- б) 12.
- в) 5-6.
- г) 3.

3.Возраст формирования промышленного стада кур-несушек, мес.

- а). 7-8.
- б) 5-6.
- в) 12-14.
- г) 15-18.

4.Способы выращивания бройлеров

- а). В боксах.
- б) На полу, в клеточных батареях.
- в) На выгульных дворах.
- г) На пастбище.

5.Кака определить количество мяса бройлеров, получаемого с 1 м²

- а). Валовое производство мяса х площадь помещения.
- б) Площадь помещения/валовое производство мяса.
- в) Валовое производство мяса / поголовье птицы.
- г) Валовое производство мяса / площадь помещения

Тема 7. Сырье для мясной промышленности.

1.Нормы выхода мяса

- а). От 80 до 90%.
- б). От 14 до 18%.
- в) От 70 до 75%.
- г). От 38 до 53%.

2.От чего зависит качество говядины?

- а). Породы, сезона года
- б). Упитанности, пола и возраста животного
- в). Направления продуктивности
- г). Живой массы при рождении.

3. Что обозначает клеймо?

- а). Возраст животного
- б). Породу и живую массу
- в). Категорию мяса по ГОСТу
- г). Пол животного.

4. Коэффициент перевода количества мяса в живую массу

- а). Нормы выхода мяса, деленная на 100
- б). 100, умноженное на норму выхода мяса
- в). 100, деленное на норму выхода мяса
- г). Нормы выхода мяса, умноженная на 365 и деленная на 100.

Тема 8. Холодильная обработка и хранение мяса

1. Хранение охлажденного мяса.

Охлажденную говядину и свинину хранят в холодильниках при следующей t и влажности окружающего воздуха:

- а) $2-5^{\circ}\text{C}$, влажность 60-65 %, не более 7 суток
- б) говядину при $0\ldots-1^{\circ}\text{C}$, влажности 75-90 %, не более 25 суток, а свинину и баранину хранят не более 10 суток
- в) мясо независимо от вида от 0 до -6°C при влажности воздуха 70%, хранят 30 суток)
- г) при $t 3-4^{\circ}\text{C}$ и влажности 90 % хранят не менее 14 дней.

2. Хранение замороженного мяса и субпродуктов.

- а) При $t -8-10^{\circ}\text{C}$ мясо хранят до 6 месяцев, а птицу до 4 месяцев. Субпродукты хранят не более 1 месяца.
- б) При $t -12-21^{\circ}\text{C}$ все виды мяса хранят от 4 до 18 месяцев, а мясо птицы от 3 до 8 месяцев, субпродукты не более 4-6 месяцев.
- в) При $t -5-6^{\circ}\text{C}$, срок хранения до 1 года, с.-х. птицу до 10 месяцев, субпродукты не более 3-х месяцев.
- г) При $t -2-3^{\circ}\text{C}$, хранят до 1 месяца, а с.-х. птицу до 2-х месяцев. Субпродукты хранят при этой же температуре не более 8 месяцев.

Тема 9. Мясные консервы.

1. Хранение мясных консервов.

- а). Хранят при $t -20^{\circ}\text{C}$ до 5 лет., независимо от вида тары, заливки и т.д.
- б). Мясные консервы хранят только в стеклянной таре, при $t 0-5^{\circ}\text{C}$ и влажности 60-65 % не более 3-х месяцев.
- в) Ящики с консервами хранят при $t 0-15^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха - 75 % от 1,5 до 3 лет в зависимости от вида и заливки (томат, квашеная капуста и т.д.)
- г) Хранение осуществляется при $t +10^{\circ}\text{C}$ и влажности 90 % до 1 года.

2. Отбраковке подлежат банки:

- а). С помятостями
- б). Активными подтеками
- в). Грязные банки
- г). А также банки с разрывами и трещинами.

3. После сортировки банки охлаждают водой

- до 40°C
- до 30°C
- до 20°C

4. Мясные консервы, содержащие томатные заливки, овощи и квашеную капусту, в зависимости от вида тары, хранят

- а). От 1 до 2 лет
- б) От 2 до 3 лет
- в). От 3 до 4 лет
- г). От 3 до 4 мес.

Тема 10. Мясные копчености.

1. Наиболее высокими вкусовыми достоинствами обладают копчености

- а). Куриные
- б). Свиные
- г). Говяжьи
- в). Бараньи

2. Корейка и грудинка бывают

- а). Сырокопченые
- б). Копчено-вареные
- г). Копчено-запеченные в
- в). Запеченные

3. Бекон бывает

- а). Сырокопченный
- б). Копчено-запеченный.

4. Шпик вырабатывают

- а). Соленый
- б). Копченный.

5. На поверхности соленого шпика всегда имеется соль, количество которой не должно превышать

- а). 1% его массы.
- б). 2% его массы.
- в). 3% его массы.

6. При производстве сыровяленых колбасных изделий процесс копчения исключается.

- а). Да
- б). Нет.

7. Сырокопченые колбасные изделия- это продукты, для которых варка является основным и заключительным этапом производства, при котором продукты доводят до полной кулинарной готовности.

- а). Да
- б). Нет.

Тема 11. Мясо домашней птицы и пернатой дичи.

1. Убойный выход потрошенных тушек птицы составляет

- а). 57-60 %
- б). 37-43%
- в). 65-70%

2. Классифицируют мясо сельскохозяйственной птицы по

- а). Виду
- б). Возрасту
- в). Термическому состоянию
- г). Способу и качеству
- д). Обработки тушек, упитанности.

3. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют на

- а). 1 и 2 категории
- б). 1, 2 и 3 категории.

4. Тушки всех видов птицы выпускают индивидуально

- а). Упакованными в пакеты из полимерной пленки
- б). Без упаковки.

Тема 12. Качество и хранение молочных и кисломолочных продуктов.

1. Масло коровье - продукт из концентрированного молочного жира.

- а). Да
- б). Нет

2. В состав масла входят жизненно необходимые полиненасыщенные жирные кислоты (арахидоновая, линолевая, линоленовая), которые обеспечивают нормальный углеводно-жировой обмен в организме.

- а). Да
- а). Нет

3. Различают основные формы изменения жировой части масла:

- а). Гидролиз

- б). Прогоркание
- в). Осаливание
- г). Омыливание
- в). Ослизнение

7.4.2. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1 – й рейтинг – контроль:

1. Народнохозяйственное значение отраслей животноводства и птицеводства, история развития, современное состояние в стране и мире, перспективами развития.
2. Разведение по линиям и семействам.
3. Скрещивание – воспроизводительное (заводское), поглотительное (преобразовательное), вводное (прилитие крови), промышленное, переменное.
4. Химический состав кормов: вода, сырая зола, сырой протеин, сырой жир, сырая клетчатка, безазотистые активные и биологически активные вещества.
5. Классификация кормов: корма растительного происхождения, корма животного происхождения, минеральные корма, продукты микробиологического происхождения.
6. Биологические основы формирования мясной продуктивности.
7. Возрастные особенности роста различных тканей в организме животных.
8. Откорм молодняка и выбракованных животных.
9. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы: скороспелость, плодовитость, всеядность и др.
10. Технология производства яиц. Породы и кроссы кур, используемые для производства яиц, их яичная продуктивность.
11. Технологические параметры выращивания молодняка и содержания взрослой яичной птицы.

2 – й рейтинг – контроль:

1. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы: скороспелость, плодовитость, всеядность и др.
2. Технология производства яиц.
3. Охлаждение мяса. Замораживание мяса. Хранение мяса.
4. Требования к качеству мясных консервов. Технология производства мясных консервов.
5. Виды мясокопченостей. Технология производства мясокопченостей.
6. Классификация мяса птицы. Химический состав мяса птицы.
7. Технология переработки птицы. Требования к качеству мяса птицы.
8. Принципы и способы консервирования молока, виды молочных консервов.
9. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы: скороспелость, плодовитость, всеядность и др.

3 – й рейтинг – контроль:

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
2. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
3. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
4. Сфера применения и цели принятия Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.
5. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
6. Контроль качества молока при тепловой обработке.
7. Производство кисломолочных продуктов.
8. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
9. Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства.
10. Производство масла способом сбивания сливок.
11. Общая технологическая схема производства сыра.

7.4.3. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Народнохозяйственное значение отраслей животноводства и птицеводства, история развития, современное состояние в стране и мире, перспективами развития.
2. Чистопородное разведение.
3. Разведение по линиям и семействам.
4. Скрещивание – воспроизводительное (заводское), поглотительное (преобразовательное), вводимое (прилитие крови), промышленное, переменное.
5. Химический состав кормов: вода, сырая зола, сырой протеин, сырой жир, сырая клетчатка, безазотистые активные и биологически активные вещества.
6. Физиологическое значение отдельных веществ.
7. Классификация кормов: корма растительного происхождения, корма животного происхождения, минеральные корма, продукты микробиологического происхождения.
8. Характеристика кормов.
9. Биологические основы формирования мясной продуктивности.
10. Возрастные особенности роста различных тканей в организме животных.
11. Технология мясного скотоводства.
12. Выращивание мясных телят по системе корова-теленка.
13. Откорм молодняка и выбракованных животных.
14. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы: скороспелость, плодовитость, всеядность и др.
15. Технология производства яиц. Породы и кроссы кур, используемые для производства яиц, их яичная продуктивность.
16. Технологические параметры выращивания молодняка и содержания взрослой яичной птицы.
17. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
18. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
19. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
20. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
21. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
22. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
23. Условия получения молока от больных животных.
24. Сфера применения и цели принятия Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.
25. Учет и первичная обработка молока на ферме.
26. Транспортирование и реализация молока.
27. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
28. Контроль качества молока при тепловой обработке.
29. Производство питьевого молока и сливок.
30. Контроль качества питьевого молока и сливок при их производстве.
31. Производство кисломолочных продуктов.
32. Приготовление заквасок.
33. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
34. Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства.
35. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии.
36. Производство масла способом сбивания сливок.
37. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.
38. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.
39. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.
40. Общая технологическая схема производства сыра.
41. Изменение веществ сыра при созревании.
42. Принципы и способы консервирования молока, виды молочных консервов.
43. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы: скороспелость, плодовитость, всеядность и др.

44. Технология производства яиц.
45. Охлаждение мяса. Замораживание мяса. Хранение мяса.
46. Требования к качеству мясных консервов. Технология производства мясных консервов.
47. Виды мясокопченостей. Технология производства мясокопченостей.
48. Классификация мяса птицы. Химический состав мяса птицы.
49. Технология переработки птицы. Требования к качеству мяса птицы.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы **основная литература:**

1. Кирсанова, А.Ф. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебник / Под ред. Кирсановой А.Ф. - М. : КОЛОС, 2000. - 208 с.
2. Манжесов, В. И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник для бакалавров, обуч. по напр. "ТППСХП" / В. И. Манжесов [и др.] ; ред. В. И. Манжесов. - СПб : Троицкий мост, 2012. - 536 с.

дополнительная литература:

3. Погожева, Н.Н. Технология хранения, переработки и стандартизация молочной продукции/ Н. Н. Погожева, Т. В. Кабанова, О. В. Пиркина. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 222 с.
4. Теммиев, М.И. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. Высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению "ТППСХП" / М.И. Теммиев, Ф.Х. Нагудова, Ю.М. Шогенов. - Нальчик : Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет, 2013. - 121 с.

периодические издания:

5. Журналы - Пищевая промышленность, Хранение и переработка сельхозсырья.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

• ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

• ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к занятиям. Студент должен тщательно готовиться к занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к практическим занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат лицензионный договор №3664 от 11.05.2021г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-pospetcionalnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Мобильные (переносные) наборы демонстрационного оборудования. Оборудование необходимое для проведения практических занятий
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет