

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет Агрономический

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

«УТВЕРЖДАЮ»

и.о. декана,

доцент  Шибзухов З-Г.С.
«30» апреля 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МДК 02.02. «Хранение, транспортировка и реализация
продукции животноводства»**

Специальность **35.02.20** Технология производства, первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника – **технолог**

Программа подготовки на базе – **среднее общее образование**

Курс обучения – **2,3**

Семестр – **4,5**

Форма обучения - **очная**

Нальчик-2026

Рабочая программа дисциплины МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минпросвещения России от 16.08. 2024г. № 581

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н., доцент

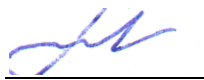


И.Б. Жеруков

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол №8 от 24 апреля 2026 г.

Зав.кафедрой

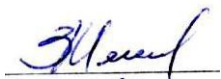


М.Б. Хоконова

Одобрено методической комиссией агрономического факультета

Протокол №5 от 28 апреля 2026 г.

Председатель



З.-Г.С. Шибзухов

Согласовано

Руководитель центра - директор научной библиотеки



Б.Б. Уянаев

«27» мая 2026г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 35.02.20 – **Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и Соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен:

Иметь практический опыт:

- в сфере выбора и применения рациональных, технологически и экономически обоснованных способов и режимов хранения продукции животноводства;
- в области организации рациональной транспортировки продукции животноводства с минимальными потерями;
- по составлению и обработке документации и в сфере работы с нормативно-инструктивной базой;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать компетенциями:

ПК 2.1.- Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке,

хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

ПК 2.2.- Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

ПК 2.5. - Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	очная		
	4семестр	5семестр	всего
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80	100	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	66	80	146
В том числе:			
лекции	33	40	73
Практические занятия	33	40	73
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14	16	32
В том числе:			
Промежуточная аттестация в форме экзамен		4	4

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
4 семестр			
Раздел 1. Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продуктов, яиц и рыбы		80	
Тема 1.1 Качество, хранение и транспортировка молочных и кисломолочных продуктов	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Технология переработки молока. Качество молочных продуктов. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок.	7	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №1. Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья.	4	
	Практическое занятие №2. Требования нормативно-технической документации к качеству молока-сырья.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 1.2 Технология производства, хранение, транспортировка и реализация молочных консервов	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Технология производства молочных консервов. Хранение молочных консервов и сухих молочных продуктов. Маркировка и дефекты молочных консервов.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №3. Органолептические свойства молока.	4	
	Практическое занятие №4. Физико-химические свойства молока.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 1.3 Технология производства, хранение, транспортировка и реализация сливочного масла	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Технология производства и хранение сливочного масла. Требования к качеству сливочного масла. Упаковывание, маркирование и хранение масла. Пороки масла. Стойкость масла при хранении.	4	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №5. Органолептические и физико-химические свойства сливочного масла.	3	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 1.4	Основное содержание		

Технология производства, хранение, транспортировка и реализация сыров	Теоретическое обучение:		
	Классификация сыров. Технология производства сыров. Маркирование, упаковывание и транспортирование сыров. Хранение сыров. Дефекты сыров.	8	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №6. Органолептические свойства сыров.	6	
	Практическое занятие №7. Физико-химические свойства сыров.	6	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 1.5 Хранение, транспортировка и реализация яиц и яйцепродуктов	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Маркировка и упаковка яиц. Изменения в яйцах при хранении. Хранение яиц.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №8. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Анализ качества куриных яиц.	6	
Тема 1.6 Хранение, транспортировка и реализация рыбы	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Приемка и хранение живой рыбы. Требования к качеству соленых, маринованных рыбных продуктов и их пороки. Упаковка и хранение сушеной, вяленой и копченой продукции. Пороки сушеной, вяленой и копченой рыбы. Хранение икры. Требования к качеству икорной продукции и их пороки.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №9. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
5 семестр			
Раздел 2. Хранение, транспортировка и реализация мяса и продуктов его переработки		100	
Тема 2.1 Сырье для мясной промышленности	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Мясо, его химический состав и пищевая ценность. Автолитические изменения мяса. Маркировка, транспортирование и хранение мяса.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №7. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.	6	

	Самостоятельная работа Подготовка рефератов	6	
Тема 2.2 Холодильная обработка и хранение мяса	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Виды холодильной обработки. Холодильная обработка мяса.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №8. Устройство и принцип работы холодильных установок.	6	
	Практическое занятие №8. Режимы охлаждения и замораживания мяса.	6	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 2.3 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных консервов	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Мясные консервы и требования к качеству мясных консервов, экспертиза и дефекты мясных консервов. Технология производства, потребительские свойства. Маркировка, упаковка и хранение мясных консервов.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №9. Соответствие качества мясных консервов требованиям нормативной документации.	6	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 2.4 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации колбасных изделий	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Классификация колбасных изделий. Технология производства колбасных изделий. Упаковка и хранение колбасных изделий. Дефекты колбасных изделий.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №10. Изучение технологий производства колбас.	4	
	Практическое занятие №10. Дефекты колбасных изделий.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 2.5 Технология хранения, транспортировки и реализации мясных субпродуктов	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Классификация мясных субпродуктов. Технология переработки субпродуктов. Качество субпродуктов. Упаковка и хранение субпродуктов.	4	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №11. Изучение видов субпродуктов.	4	

	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 2.6 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных полуфабрикатов	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Классификация мясных полуфабрикатов. Технология производства и требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение полуфабрикатов.	4	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №12. Изучение ассортимента полуфабрикатов.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 2.7 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных копченостей	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Технология производства мясных копченостей. Виды, требования к качеству, экспертиза качества и химический состав мясных копченостей. Упаковка и хранение мясных копченостей.	4	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №13. Изучение ассортимента мясных копченостей.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Тема 2.8 Технология хранения, транспортировки и реализации мяса домашней птицы и пернатой дичи	Основное содержание		
	Теоретическое обучение:		
	Классификация мяса птицы. Химический состав мяса птицы. Технология переработки птицы. Требования к качеству мяса птицы. Упаковка, маркировка и хранение мяса птицы. Мясо пернатой дичи.	6	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №14. Определение упитанности домашней птицы.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов		
Промежуточная аттестация	ЭКЗАМЕН	4	3
Всего:	180		

Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продуктов, яиц и рыбы. 9

1. Виды фальсификации при производстве молочных продуктов.
2. Виды упаковки для молока и продуктов его переработки.
3. Материалы, используемые для производства упаковки в молочной промышленности.
4. Виды производственных складских помещений, предназначенных для хранения молочных консервов и сухих молочных продуктов.
5. Виды оборудования, предназначенного для выработки молочных консервов.
6. Технология производства маргарина.
7. Технология производства спреда.
8. Камеры для вызревания различных видов сыров.
9. Технологии вызревания сыров.
10. Режимы при вызревании сыров.
11. Способы хранения куриных яиц.
12. Режимы хранения куриных яиц.
13. Виды тары для транспортировки куриных яиц.
14. Виды упаковки для хранения разных видов рыбы и рыбной продукции.
15. Фальсификация рыбной икры.

Самостоятельная работа при изучении Раздела 2 Хранение, транспортировка и реализация мяса и продуктов его переработки

1. Способы транспортировки убойных животных на предприятия мясоперерабатывающей промышленности.
2. Транспортировка убойных животных железнодорожным транспортом.
3. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
4. Транспортировка убойных животных водным транспортом.
5. Транспортировка убойных животных гоном.
6. Дефекты мяса, вызванные нарушением правил хранения.
7. Физические основы работы холодильной техники.
8. Виды холодильных установок для хранения мяса и мясопродуктов.
9. Виды тары для производства мясных консервов.
10. Технология производства мясных консервов.
11. Виды брака мясных консервов, возникающие во время производства и хранения.
12. Технология производства различных видов колбас.
13. Виды брака и дефектов колбасных изделий, возникающие во время производства и хранения.
14. Виды субпродуктов.
15. Пищевая ценность различных видов субпродуктов.
16. Виды упаковки мясных субпродуктов.
17. Режимы хранения мясных субпродуктов.
18. Виды мясных полуфабрикатов.
19. Пищевая ценность различных видов мясных полуфабрикатов.
20. Режимы хранения мясных полуфабрикатов.
21. Виды и технология копчения.
22. Дефекты мясных копченостей.
23. Виды домашней птицы для переработки.
24. Технологические линии переработки птицы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория № 401 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), текущего контроля и промежуточной аттестации.	Оснащенность: учебная мебель на 48 посадочных мест, интерактивная панель INTELLECTIVIP75GT-C 75, рабочее место преподавателя, мультимедиапроектор, компьютер, акустический комплект, принтер, справочные материалы (словари; справочные материалы), учебно-наглядные пособия, информационные пособия (электронные ресурсы системы Интернет), комплект учебно-методической документации, комплект лицензионного программного обеспечения.
3.	Практические занятия	Учебная аудитория №05 – лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции, для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля.	Оснащенность: учебная мебель –рабочее место преподавателя, Комплект учебной мебели на 30 посадочных мест, доска меловая, кафедра, комплект специализированной мебели. Основное оборудование:Шприц для производства колбас AirhotSV-5. Сепаратор «Сатурн-2». Анализатор качества молока Лактан 1-4 М. Макет молокозавода. Баня водяная БВ-8. Макет цеха по переработке мяса. Весы СМП-84. Прибор для определения титруемой кислоты Титрион-Милк. Прибор для определения степени чистоты молока типа «Рекорд». Редуктазник ЛТР-24. Молокомер. Мутовки для фляг. Фляги для молока, ведра. Ковш творожный металлический. Меры сыродельные. Инвентарь для пластования и упаковки масла. Прибор Михаэлиса ММ 20. Хроматограф газовый САСН 21.03. Лабораторный прецизионный рН-метр MilwaukeeMW101. Спектрофотометр «Спекол». Осмометр Пфеффера. Поляриметр СМ-3. Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800. Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000. Комплект специализированной мебели.
4.	Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: аудитория № 202 Электронный читальный зал «Медиа зал»	Оснащен комплект учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 29 посадочных мест. Компьютерная техника (9 компьютеров) обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного

			обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
		Помещение для самостоятельной работы обучающихся – 310 «Конференц-зал»	Оснащен комплектом учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 84 посадочных места. Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
4	Воспитательная работа	Помещения для воспитательной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования: Музей КБГАУ (аудитория №306) Аудитория № 110	Музей КБГАУ (аудитория №306) Комплект учебной мебели - 16 посадочных места. Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Аудитория № 110 Комплект учебной мебели - 30 посадочных мест, 3 компьютера, с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные и электронные издания.

1.Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов, обуч. по напр. "ТППСХП", "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Пищевая биотехнология" / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бузова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.

2.Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 624 с.

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

4.Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс].- Москва: Лань", 2016. - 621 с.: табл., ил. - Режим доступа:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771. - Библиогр.: с. 609-612. – ISBN 978-5-8114-1306-5

5.Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства": учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "Экономика" / сост.: М. И. Теммеев, Т. Б. Жеруков. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 94 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (Труды ученых КБГАУ). - (в кор.) : ~Б. ц.

6. Технология переработки мяса : учебное пособие для студ.напр. подг. "ТППСХП" / сост.: Т. Б. Жеруков, М. И. Теммеев. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 354 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.) : ~Б. ц.

3.2.2 Дополнительные источники:

7.Гребнев, Л.С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебные программы для вузов, по спец. "ТПСХП". - Введ. с 20.12.2001г. Мин. Обр.РФ Утв. рук. Деп. обр. прогр. Л.С. Гребневым. - М. :Мин.обр. РФ, 2001.

8.Крусь, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, Э. В. Волокитина. - М. :КолосС, 2002. - 367 с.

9 .Шувариков, А. С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебник / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - М.: Центр оперативной полиграфии РГАУ - МСХА имени К. А. Тимирязева, 2009. - 606 с.

3.2.3 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год

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

- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44Ф3 от 22.05.25 г сроком на 1 год

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

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

3.4 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

3.4. 1. Лицензионное программное обеспечение

- Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows Server 2008 R2 лицензионное соглашение № V2058769
- AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
- Антиплагиат лицензионный договор № 1143 от 13.05.19г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

3.4.2 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/
Система «Антиплагиат»	www.antipolagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, а так же

выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; - подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.	Собеседование. Тестирование. Самостоятельная работа. Практические занятия (практическая работа),экспертная оценка знаний на экзамене.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; - требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; - характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; - условия транспортировки продукции животноводства; - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; - порядок реализации продукции животноводства; - требования к оформлению документов.	Собеседование. Тестирование. Самостоятельная работа. Практические занятия (практическая работа), Экспертная оценка знаний на экзамене

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1. - Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	Навыки/Практический опыт: Планирование выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами. Умения: - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; - выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; - определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; - производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; - определять необходимое количество воды для поения	Тестирование Самостоятельная работа Практические занятия (практическая работа)

	животных; - оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; 15 - выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства. Знания: - технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; - зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; - методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; - основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; - нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; - методы оценки качества и питательности кормов; - стандарты на корма; - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; - виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; - основные методы оценки качества продукции животноводства. животноводческих помещениях и на пастбищах; - определение режима содержания (микроклимата) различных половозрастных групп животных в соответствии с научно- обоснованными нормами.	
ПК 2.2. - Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	Навыки/Практический опыт: - разработка распорядка дня сельскохозяйственных животных различных видов и производственных групп при содержании их в животноводческих помещениях и на пастбищах; - определение режима содержания (микроклимата) различных половозрастных групп животных в соответствии с научно обоснованными нормами. Умения: - определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки). Знания: - принципы формирования производственных групп сельскохозяйственных животных для управления стадом; - биологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных, определяющие их воспроизводство; - факторы, влияющие на наступление половой зрелости	Тестирование Самостоятельная работа Практические занятия (практическая работа)

	сельскохозяйственных животных; - механизмы формирования племенных и продуктивных качеств сельскохозяйственных животных; 16 - методы оценки различных видов сельскохозяйственных животных по генотипу (происхождению) и фенотипу (конституции и экстерьеру, продуктивности); - принципы отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации их воспроизводства.	
ПК 2.5. - Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля	Навыки/Практический опыт - контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных. Умения: - оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; - оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; - принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий. Знания: - методы оценивания качества выполняемых работ; - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; - функциональные обязанности работников и руководителей.	Тестирование Самостоятельная работа Практические занятия (практическая работа)

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций)

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части) / и её формулировка-по желанию	Наименование Оценочного средства
Раздел 1. Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продуктов,			

яиц и рыбы			
1	Качество, хранение и транспортировка молочных и кисломолочных продуктов	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	17 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
2	Технология производства, хранение, транспортировка и реализация молочных консервов	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
3	Технология производства, хранение, транспортировка и реализация сливочного масла	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
4	Технология производства, хранение, транспортировка и реализация сыров	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
5	Хранение, транспортировка и реализация яиц и яйцепродуктов	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
6	Хранение, транспортировка и реализация рыбы	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
Раздел 2. Хранение, транспортировка и реализация мяса и продуктов его переработки			
7	Сырье для мясной промышленности	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
8	Холодильная обработка и хранение мяса	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
9	Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных консервов	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
10	Технология производства, хранения, транспортировки и реализации колбасных изделий	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
11	Технология хранения, транспортировки и реализации мясных субпродуктов	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
12	Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных полуфабрикатов	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
13	Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных копченостей	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	
14	Технология хранения, транспортировки и реализации мяса домашней птицы и пернатой дичи	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.5.	

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы

Тестовые вопросы

1. Химический состав говядины (%):

Вода	Белки	Липиды	Зола
а)	60	25	10
б)	67	19	12
			1

- в) 70 15 11 4
- г) 72 10 15 3

2. Морфологический состав мяса крупного рогатого скота (%)¹⁸

	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.

6. Хранение охлажденного мяса:

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

- а) 2-5 °С, влажность 60-65 %, не более 7 суток;
- б) говядину при 0...-1 °С, 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 °С при влажности воздуха 70%, хранят 30 суток);
- г) при t3-4 С и влажности 90 % хранят не менее 14 дней.

7. Хранение замороженного мяса и субпродуктов:

- а) при t8-10 °С мясо хранят до 6 месяцев, а птицу до 4 месяцев. Субпродукты хранят не более 1 месяца;
- б) при t12-21 °С 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 t5-6 °С, срок хранения до 1 года, с.-х. птицу до 10 месяцев, субпродукты не более 3-х месяцев;
- г) при t2-3 °С, хранят до 1 месяца, а с.-х. птицу до 2-х месяцев. Субпродукты хранят при этой же температуре не более 8 месяцев.

8. Хранение мясных консервов:

- а) хранят при t 20 °С до 5 лет, независимо от вида тары, заливки и т.д.;
- б) мясные консервы хранят только в стеклянной таре, при t0-5 С и влажности 60-65 % не более 3-х месяцев;
- в) ящики с консервами хранят при t0-15 С⁰ 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 года¹⁹

9. Отбраковке подлежат банки:

- с помятостями;
- активными подтеками;
- грязные банки;
- а также банки с разрывами и трещинами.

10. После сортировки банки охлаждают водой:

- до 40°C ;
- до 30°C ;
- до 20°C .

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

- от 1 до 2 лет;
- от 2 до 3 лет.

12. Наиболее высокими вкусовыми достоинствами обладают копчености:

- свиные;
- говяжьи;
- бараньи

13. Корейка и грудинка бывают:

- сырокопченые
- копчено-вареные
- копчено-запеченные

14. Бекон бывает:

- сырокопченный;
- копчено-запеченный.

15. Шпик вырабатывают:

- соленый;
- копченный.

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

- 1% его массы;
- 2% его массы;
- 3% его массы.

17. К мясным полуфабрикатам относят:

- натуральные;
- панированные;
- рубленные;
- пельмени,
- фаршированное мясо.

18. Натуральные полуфабрикаты подразделяются на:

- крупнокусковые;
- порционные;
- мелкокусковые;
- натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.

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

- да;
- нет.

20. Мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают двух видов: мякотные и мясокостные:

20

-да;

-нет.

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

-да;

-нет.

22. К субпродуктам принято относить второстепенные продукты убоя скота, выход которых составляет:

- 10-18% живой массы животного;

- 18-25% живой массы животного;

- 20-30% живой массы животного.

23. К понятию "субпродукты" не относятся:

- животный жир;

- кишки;

- мочевые пузыри;

- желудки животных;

- бескостное мясо переднего края.

24. Субпродукты различают по:

- виду убойного скота;

- его упитанности;

- термическому состоянию;

- строению и составу основных тканей;

- пищевой ценности.

25. По термическому состоянию субпродукты бывают остывшими (остывавшие не менее 6 часов), охлажденными (температура в толще ткани составляет (0-4°) и мороженые (температура в толще ткани не выше -6°):

-да;

-нет.

26. К группе внутренних органов животного, не выполняющих при его жизни двигательных функций, относятся так называемые паренхиматозные органы:

-печень;

-легкие;

-почки;

- головной мозг;

-селезенка, вымя.

27. Убойный выход потрошенных тушек птицы составляет:

-57-60 %;

-37-43%;

-65-70%.

28. Классифицируют мясо сельскохозяйственной птицы по:

- виду;

- возрасту;

- термическому состоянию;

- способу и качеству;

-обработки тушек, упитанности.

29. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют:

-на 1 и 2 категории;

- на 1, 2 и 3 категории.

30. Тушки всех видов птицы выпускают индивидуально:

- упакованными в пакеты из полимерной пленки;
- без упаковки.

31. Большое значение и распространение колбасных изделий объясняется их высокой:

- пищевой ценностью;
- калорийностью;
- возможностью потребления без дополнительной кулинарной обработки способностью к более или менее длительному хранению и транспортировке.

32.Механическая, ферментативная и тепловая обработки повышают усвояемость колбасных изделий:

- да;
- нет.

33.Колбасными изделиями называют изделия, приготовленные на основе мясного фарша с добавлением жира, белковых препаратов, поваренной соли, специй и других ингредиентов в оболочке или без нее и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению:

- да;
- нет.

34. При производстве сыровяленых колбасных изделий процесс копчения исключается:

- да;
- нет.

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

- да;
- нет.

36. В молоке соотношение белка по сравнению молочным жиром:

- а) меньше;
- б) больше.

2. В каких условиях градуса выражается кислотность молока:

- а) по Тернеру;
- б) по Цельсию.

3. Каким прибором определяют плотность молока:

- а) жиросмером;
- б) ареометром.

4.Средние значения химического состава молока:

- а) вода-88%,лактоза -4,6, белков-3,2 %, жир – 3,6 %, минеральные вещества-0.7%
- б) вода -86%, лактоза-4,6%, белок-2,5%, жир-4,0%, витамины- 2 мг/%
- в) вода-86%, лактоза-3,4%, белок- 2,5%, жир- 4,0, витамины -2 мг/%.
- г) вода-90%, СОМО-12% , минеральные вещества, гормоны, ферменты – 1%.

37. Оптимальной температурой сепарирования является:

- а)35-45⁰С;
- б) 15-17⁰С;
- в)1-2⁰С.

38. Какой элемент входит в химический состав молока:

- а. йод;
- б. крахмал;
- в. казеин;

г. каротиноиды.

2. Гаптеин – это:

- а. белок оболочек жировых шариков;
- б. липид молока;
- в. витамин молока;
- г. фермент молока.

22

3. Жировые вещества молока представлены:

- а. глицеридами;
- б. гаптеинами;
- в. свободными жирными кислотами;
- г. липоидами.

39. Энергетическая ценность 100 г молока жирностью 3,2 составляет:

- а. 58 ккал;
- б. 78 ккал;
- в. 24 ккал;
- г. 112 ккал.

40. Сколько процентов белка усваивается организмом человека:

- а. 120 %;
- б. 96 %;
- в. 30 %;
- г. 60 %.

41. Восстановленное молоко – это:

- а) нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде.
- б) обезжиренное.
- в) пастеризованного, выработанное из обезжиренного молока.
- г) нормализованное, выработанное из цельного молока.

42. К порокам консистенции молока относится:

- а) водянистая, творожистая, бродящая консистенция;
- б) маслянистая, пригорелая консистенция;
- в) соленая, вяжущая, мыльная консистенция;
- г) посторонняя, водянистая, мыльная консистенция.

43. Казеин обладает следующими свойствами:

- а. свертывается при нагревании, растворим в воде и не свертывается под действием сычужного фермента;
- б. не свертывается под действием сычужного фермента и молочной кислоты
- в. свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты, не растворим в воде и не свертывается при нагревании;
- г. не свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты и свертывается при нагревании.

44. Молоко по ГОСТ Р 52054-2003 подразделяют на следующие сорта:

- а. высший, первый, второй, несортное молоко;
- б. первый, второй, третий, неклассное молоко;
- в. первый, второй, несортное молоко;
- г. первый, второй, третий, несортное молоко.

45. Глобулин состоит из фракций:

- а. б-лактоглобулина;
- б. эв-глобулина;
- в. псевдоглобулина;
- г. а-глобулина.

46. В молочном жире преобладают:

- а. олеиновая кислота;
- б. пальмитиновая кислота;
- в. миристиновая кислота;
- г. стеариновая кислота.

23

47. Сколько усваивается организмом человека молочного жира:

- а. 100 %;
- б. 45 %;
- в. 24 %;
- г. 96 %.

48. Почему сахарный раствор добавляют в сгущенку в конце варки?

- а. для увеличения содержания сухих веществ;
- б. для ускорения процесса варки;
- в. во избежание кристаллообразования;
- г. во избежание меланоидинообразования.

49. Какой способ сушки обеспечивает высшее качество сухого молока?

- а. контактная сушка;
- б. пленочная сушка;
- в. контактная сушка с предыдущим сгущением.
- г. распылительная сушка.

Перечень вопросов к экзамену:

1. Дайте определение таким понятиям, как: мясо, мышечная ткань, костная ткань, жировая ткань, соединительная ткань.
2. Охарактеризуйте химический состав мяса.
3. Дайте описание различным видам мяса. Какие факторы оказывают влияние на органолептические и физико-химические показатели качества мяса и мясопродуктов?
4. Пищевая ценность мяса.
5. Охарактеризуйте молочное, мясное и комбинированное направления крупного рогатого скота, направления разведения и откорма свиней, группы по направлению разведения мелкого рогатого скота.
6. Субпродукты – состав и пищевая ценность данной группы мясопродуктов.
7. Дайте определение понятию эндокринно-ферментное сырье, перечислите основные его виды.
8. Опишите основные виды и области применения эндокринно-ферментного сырья.
9. Опишите виды хранения мяса и мясопродуктов при пониженных температурах.
10. Каковы виды термического состояния мяса?
11. Охарактеризуйте цель проводимого охлаждения мяса и мясопродуктов.
12. Опишите одно-, двух- и трехстадийные способы охлаждения мяса. В чем их различие, недостатки и преимущества?
13. Какие виды охлаждения мяса и мясопродуктов в зависимости от условий теплоотвода и конструкции приборов охлаждения вы знаете?
14. Распишите режимы охлаждения мяса и мясопродуктов.
15. Выведите формулу уравнения для определения продолжительности процесса охлаждения.
16. Опишите медленное и быстрое замораживание мяса и мясопродуктов.
17. Какие изменения происходят в мясе и мясопродуктах при замораживании?
18. Каковы режимы и способы хранения охлажденного и замороженного мяса?

19. Опишите технику замораживания мяса и мясопродуктов.
20. Каким образом осуществляется размораживание мяса и мясопродуктов? Опишите режимы и способы размораживания. 24
21. Дайте определение понятию «сублимационная сушка». В чем преимущества данного способа удаления влаги?
22. Какие факторы влияют на процесс сублимационной сушки?
23. Опишите механизм теплопередачи в процессе сублимационной сушки.
24. С помощью какого уравнения рассчитывается интенсивность сублимационной сушки?
25. Опишите средства технического обеспечения процесса сублимационной сушки.
26. Дайте описание технологии сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
27. Что такое регидратация (обводнение) мяса и мясопродуктов?
28. Раскройте понятие «мясные полуфабрикаты». Приведите классификацию мясных полуфабрикатов.
29. Опишите виды основного и вспомогательного сырья для производства мясных полуфабрикатов.
30. Какие виды упаковки применяют при производстве мясных полуфабрикатов?
31. Дайте описание схемы разделки говяжьих полутуш.
32. Дайте описание схемы разделки свиных полутуш.
33. Дайте описание схемы разделки бараньих полутуш.
34. Опишите ассортимент и приведите технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, получаемых из мяса основных видов сельскохозяйственных животных.
35. Каковы способы и режимы хранения мясных полуфабрикатов?
36. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из говядины.
37. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из свинины.
38. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из баранины.
39. Опишите технологическую схему производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
40. Дайте определение понятию «рубленые полуфабрикаты». Приведите примеры. Опишите технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов.
41. Раскройте ассортимент вторых мясных замороженных блюд.
42. Опишите основные этапы технологии производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.
43. Каков ассортимент быстрозамороженных мясных готовых блюд?
44. Охарактеризуйте основные технологические операции производства изделий из теста с мясными начинками.
45. Каков ассортимент изделий из теста с мясными начинками?
46. Режимы хранения изделий из теста с мясными начинками и быстрозамороженных мясных готовых блюд.
47. Дайте определение понятию «колбасные изделия». Опишите классификацию и ассортимент колбасных изделий.
48. Какие виды сырья являются основными и вспомогательными при производстве колбасных изделий? Опишите их, приведите примеры.
49. Какие виды колбасных оболочек вы знаете? Дайте краткое описание.
50. Каким образом осуществляется подготовка основного и вспомогательного сырья?
51. Что такое составление колбасного фарша?
52. Опишите способы получения белкового стабилизатора, используемого при

производстве колбасных изделий.

53. Охарактеризуйте поэтапно технологию производства колбасных изделий.
54. Виды и режимы термической обработки при производстве колбасных изделий.
55. Перечислите виды дефектов колбасных изделий и меры их предотвращения или устранения.
56. Что такое коптильные препараты? Каким образом их применяют?
57. Каков ассортимент солено-копченых изделий?
58. Приведите поэтапно технологическую схему производства солено-копченых изделий.
59. Что такое тендеризация и тумблирование?
60. Охарактеризуйте изделия комбинированного типа. Каковы компоненты, отличающие эту группу мясопродуктов?
61. Термизация молока.
62. Пастеризация молока.
63. Сухие молочные продукты.
64. Ассортимент молока.
65. Способы производства сливочного масла.
66. Стерилизованное молоко.
67. Требования к молоку для производства сыров.
68. Характеристика сливочных напитков.
69. Виды кисло - молочных продуктов.
70. Технология производства кисло - молочных продуктов термостатным способом
71. Качество и выход масла
72. Производства творога кислотным способом.
73. Ассортимент. Технология производства кисло- молочных продуктов резервуарным способом.
74. Характеристика сметаны.
75. Характеристика творога.
76. Факторы влияющие на творожные изделия.
77. Технология приготовления диетических кисло - молочных продуктов
78. Технология производства молочных консервов
79. Виды сгущенных молочных. Виды простокваш. Виды ацидофильных продуктов.
80. Технологический процесс производства натуральных сычужных сыров.
81. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания консервов
82. Вторичное молочное сырье и его переработка.
83. Средний химический состав молока коровы.
84. Биохимические и физические свойства молока, их использование в технологии молочных продуктов
85. Характеристика верблюжьего молока, его использование в производстве молочных продуктов.
86. Зависимость качественных показателей молока от рациона коров, массажа вымени, полноты выдаивания.
87. Взаимосвязь соматических клеток коров с качеством и технологическими свойствами молока.
88. Влияние диаметра жировых шариков на процесс сепарирования молока.
89. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
90. Показатели качества масла
91. Технологический процесс производства плавленых сыров.
92. Пищевое достоинство и технологические свойства молока буйволицы.
93. Влияние возраста и индивидуальных особенностей коров на состав и свойства молока.

94. Источники загрязнения молока нежелательной микрофлорой.
95. Влияние кислотности и температуры молока на процесс сепарирования.
96. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
97. Виды молочных продуктов. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
98. Способ получения масла методом сбивания.

Критерии оценивания результатов экзамена:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

6.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующие этапы формирования

Средствами учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов является изучение наиболее важных научных работ по теме, анализ полученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы фактов, составление плана сообщения и написание самого текста.

В целях более эффективной организации самостоятельной работы студентам следует ознакомиться с нормативными актами и специальной литературой, рекомендуемыми преподавателем.

Контроль выполнения студентами самостоятельной работы осуществляется преподавателем в течение семестра в ходе заслушивания ответов студентов, выступлений с рефератами в ходе проведения семинаров, презентаций творческих работ групп по проблемным вопросам курса, проверки эссе, рефератов, выполняемых студентами в течение семестра.

Текущий контроль проводится преподавателем, ведущим практические занятия. Текущий контроль проводится в виде проверки рефератов, сообщений и докладов и путем индивидуального опроса студентов по результатам освоения тем, вынесенных на практические занятия, решения задач, тестирования.

Промежуточный контроль теоретических знаний осуществляется путем опроса по блокам тем; проведения дискуссий, презентаций результатов творческой работы групп, оценки практических умений путем выполнения аудиторной самостоятельной работы.

При промежуточном и текущем контроле оценивается правильность ответов и решения заданий.

Итоговый контроль для студентов дневного отделения осуществляется на зачете, в ходе которого проверяются теоретические знания, практические навыки и умения студентов.

Перечень вопросов для зачета содержится в данных методических материалах и предоставляется студентам заранее. Требования, предъявляемые к ответам, направлены на проверку достигнутого студентами уровня овладения дисциплиной

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Основными видами учебных занятий по данной дисциплине являются лекции, на которых излагается теоретический материал по соответствующим вопросам, и лабораторные занятия, во время проведения которых у студентов происходит усвоение нормативного, теоретического материала, осуществляется решение практических задач, анализ и разрешение смоделированных ситуаций.

Построение лабораторных занятий дисциплины предполагает использование различных образовательных технологий, предпочтение среди которых отдается интерактивным и активным формам работы.

Для успешного формирования предусмотренных основной образовательной программой компетенций применяются информационные технологии (мультимедийные презентации, аудио- и визуальный ряд) и интерактивные технологии, направленные на развитие критического мышления через чтение и письмо, в т. ч. «мозговой штурм», дискуссия, работа в малых группах; письменные работы интерактивного типа (творческая работа по интерпретации текста).