

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 21.02.2021
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАЗУ)

Факультет агро- и биотехнологий

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета Агро- и биотехнологий

Деян А.С.

«17» февраля 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология первичной переработки продукции животноводства

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профили: технология производства продуктов молочного и мясного скотоводства, непродуктивное животноводство: кинология

Форма обучения: очно-заочная, заочная

Квалификация - бакалавр

Курс 4

Балашиха 2021

Рассмотрена и рекомендована к использованию кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства (протокол № 6 от «17»_02_2021 г.), методической комиссией факультета агро- и биотехнологий (протокол №6 от «17»_02_2021 г.)

Составитель: Мышкина М.С., доцент кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Рецензенты:

Першина О.В., доцент кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Шепинев Д.А. – гл. зоотехник АО Племязавод «Дмитриево» Рязанской обл.

Рабочая программа дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профили: технология производства продуктов молочного и мясного скотоводства, непродуктивное животноводство: кинология

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - приобретение студентами определенного объема знаний, умений, навыков при реализации сельскохозяйственных животных на мясо. Изучение технологий первичной переработки животных, качественных показателей мяса и продуктов убоя, современных технологий хранения, переработки мяса и мясопродуктов.

Задачи дисциплины: научить студентов анализировать причины возможных потерь при реализации и переработке убойных животных, дать знания по качеству сырья и готовому продукту в соответствии с государственными стандартами, определить экономическую целесообразность производства конкретной продукции в хозяйственных условиях.

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

2.1 Профессиональные компетенции

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) (код и наименование индикатора достижения компетенций*)
Производство, первичная переработка, хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства	ПКО-4 способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	ИД-1 пко-4 Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка ИД-2 пко-4 Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности ИД-3 пко-4 Владеть: навыками современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Технология первичной переработки продукции животноводства» для студентов, обучающихся по программе подготовки бакалавра направления «Зоотехния» относится к дисциплинам обязательной части. Освоение дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» необходимо как предшествующее для дисциплин: скотоводства, овцеводства, свиноводства, кормления животных.

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Всего часов (академических)
1.	Контактная работа обучающихся с преподавателем всего:	27
1.1.	Аудиторная работа (всего)	26
	В том числе:	-
	Занятия лекционного типа (ЗЛТ)	10
	Занятия семинарского типа (ЗСТ) в т.ч.:	-
	Практические, семинарские занятия (ПЗ/СЗ)	-
	Лабораторные занятия (ЛЗ)	16
1.2	Внеаудиторная работа обучающихся с преподавателем в электронной информационно-образовательной среде*	1
2.	Самостоятельная работа*	108
	В том числе:	
2.1.	Изучение теоретического материала	58
2.2.	Написание курсового проекта (работы)	-
2.3.	Написание контрольной работы	50
2.4.	<i>Другие виды самостоятельной работы</i> (реферат)	-
3.	Промежуточная аттестация в форме контактной работы (экзамен)	9
	Общая трудоемкость час (академический)*	144
	зач. ед.	4

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

№ п/п	Наименование темы	Всего академ. часов	Лекции	Практические, семинарские занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
Модуль 1.	Тема 1. Особенности мясной продуктивности животных разных видов. Тема 2. Транспортировка, размещение, кормление и поение убойных животных разных видов. Тема 3. Документация на сдаваемый скот	39	2	-	2	35
Модуль 2.	Тема 4. Технология приема-сдачи убойных животных.	24	2	-	2	20
Модуль 3.	Тема 5. Последовательность операций переработки убойных животных разных видов. Тема 6. Требования ГОСТов к тушам убойных животных, порядок клеймения туш животных разных видов. Тема 7. Морфологический и химический состав мяса животных.	36	2	-	4	30
Модуль 4.	Тема 8.	45	4	-	8	33

	Консервирование мяса и мясопродуктов. Тема 9. Государственные стандарты на мясо Тема 10. Переработка продукции птицеводства Тема 11. Понятие о меде и других продуктах пчеловодства. тема 12. Рыба и ее первичная переработка					
--	---	--	--	--	--	--

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства»

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (ПРО) соотнесенные с индикаторами достижения компетенций	Наименование оценочных средств	Вид и форма контроля ПРО Текущий контроль (опрос; собеседование; рецензия; выступление с докладом и тд.)	Вид и форма аттестации компетенции на основе ее индикаторов Промежуточная аттестация (экзамен; зачет; защита курсовой работы (проекта); защита отчета по практике; защита отчета по НИР и др.)
<p>ПКО-4 способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показател ей продуктивности, использовать современные технологии и производства продукции и животноводства и выращивания молодняка</p>	<p><i>ИД-1пко-4</i> Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка <i>ИД-2пко-4</i> Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности <i>ИД-3пко-4</i> Владеть: навыками современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности подготовки убойного скота к использованию в качестве сырья для мясной промышленности; - порядок транспортировки животных; - правила приема-сдачи убойных животных по живой массе и упитанности, количеству и качеству мяса; - технологию первичной переработки убойных животных; - морфологический и химический состав мяса животных разных видов; - товарную классификацию туш и субпродуктов; - технологию обработки, переработки, хранения жира-сырца, кишечного сырья, кожевенного сырья; - способы консервирования мяса и мясопродуктов; - порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя; - изменения мяса в процессе хранения; - режим температуры, влажности, движения воздуха, вентиляцию в помещениях для хранения мяса и мясопродуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать взвешивание, погрузку в транспортные средства, разгрузку убойных животных; - оценивать качество полученных туш и др. продуктов убоя 	<p>Задача (практическое задание), тест, контрольная работа</p>	<p>Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в ЭИОС, собеседование по контрольной работе</p>	<p>экзамен</p>

МОЛОДНЯК а	увеличению показателей продуктивности				
---------------	---	--	--	--	--

6.2 Краткая характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект заданий по контрольной работе по вариантам
2	Задача (лабораторные задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации.	Задача (практическое задание)
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

6.3 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Оценки сформированности компетенций при сдаче экзамена

Критерии сформированности компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно зачтено	хорошо зачтено	отлично зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных)

		практика по большинству практических задач.		задач.
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

6.4 Типовые контрольные задания или иные оценочные материалы, для оценки сформированности компетенций, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Задачи (практическое задание):

Задание 1. При убое бычков черно-пестрой породы в возрасте 18 мес. их живая масса составила 441 кг, (при рождении 30,5 кг), предубойная живая масса – 427,8 кг, масса туши – 224 кг, внутреннего жира – 10,2 кг. В туше содержалось: мякоти – 168,5 кг, костей – 36,6 кг. На выращивание и откорм затрачено 3065 корм. ед. Рассчитать: убойную массу, убойный выход, выход туши, содержание в % в туше мякоти, костей, затраты корма на 1 кг прироста живой массы.

2. Контрольная работа:

Вопросы для выполнения контрольной работы размещены в методических указаниях по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы.

1. Роль откорма и нагула в повышении качества мясной продуктивности животных.
2. Раскройте основные положения о закупках сельскохозяйственных животных.
3. Какие документы оформляют на сдаваемый скот? Особенности заполнения документов в зависимости от вида животных.
4. В чем заключается подготовка убойных животных к сдаче?
5. Транспортировка убойных животных автотранспортом.
6. Транспортировка убойных животных по железной дороге.
7. Транспортировка убойных животных гоним.
8. Правила приемки-сдачи животных по живой массе и упитанности.
9. Правила приемки-сдачи животных по убойной массе и качеству.
10. Определение упитанности крупного рогатого скота (ГОСТ Р 54315-2011).
11. Определение упитанности овец (ГОСТ Р 52843-2007).
12. Определение упитанности свиней (ГОСТ Р 53221-2008).
13. Определение упитанности птицы (ГОСТ Р 18292-2012).
14. Назначение, условия и режим проведения предубойной выдержки.
15. Какие цеха имеются на мясокомбинатах? Особенности технологических процессов в них.
16. Технология оглушения и обескровливания животных на мясоперерабатывающих предприятиях разных типов.
17. Организация мест убоя животных в хозяйствах.
18. Последовательность проводимых операций при переработке скота и птицы.
19. Клеймение мяса. Особенности клеймения мяса животных разных видов.
20. В каком порядке осуществляется послеубойный осмотр продуктов убоя животных? Чем это обусловлено?
21. Субпродукты, их классификация, обработка и использование.
22. Первичная обработка шкур. Способы консервирования и их оценка.
23. Обработка кишечного сырья.
24. Технические требования ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».
25. Технические требования ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».
26. Морфологический состав туш, полученных от животных разных видов.
27. Химический состав мышечной ткани.
28. Строение мышечной ткани.
29. Созревание мяса. Какие факторы влияют на скорость прохождения процесса.
30. Опишите процесс ооченения мяса. Продолжительность его.
31. Особенности мяса животных разных видов.

32. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
33. Какие признаки характеризуют свежее и несвежее мясо?
34. Способы обезвреживания условно годного мяса.
35. Мясо. Разделка говядины на отрубы (ГОСТ 31797-2012).
36. Мясо. Разделка свинины на отрубы (ГОСТ 31778-2012).
37. Сортная рубка баранины и козлятины (ГОСТ 54367-2011).
38. На сколько отрубов и сортов рубают полутуши крупного рогатого скота?
39. Опишите температурное состояние мяса по товарной классификации.
40. Сущность консервирования мяса низкой температурой. Сроки хранения замороженного мяса животных разных видов.
41. Сущность консервирования мяса посолом. Способы посола.
42. Технология копчения мясopодуктов. Роль коптильных веществ.
43. Технология производства баночных консервов.
44. Технология производства вареных колбас.
45. Технология производства полукопченых колбас.
46. Технология производства сырокопченых колбас.
47. Технология приготовления окороков и других ветчинно-копченых изделий.
48. Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
49. Изменения в мясе при хранении.
50. Признаки мяса при загаре. При каких условиях мясо пригодно в пищу?
51. Питательная ценность и категории пищевых яиц в зависимости от сроков и способов хранения.
52. Опишите изменения, происходящие в яйцах при хранении
53. Методы определения качества пищевых яиц.
54. Технология производства яичного меланжа.
55. Технология производства яичного порошка.
56. Значение продуктов пчеловодства в народном хозяйстве.
57. Мед, их состав и физико-химические свойства.
58. Технология переработки меда.
59. Технология производства рыбных баночных консервов и определения их качества.
60. Стандартизация и сертификация продукции животноводства.

3. Тесты:

1. Чему равна скидка на желудочно-кишечный тракт при доставке животных автотранспортом на расстояние от 50 до 100 км?
 1. 1,5 %
 2. 2,5 %
 3. 3,0 %
2. Какой процент скидки с живого массы установлен для животных во второй половине беременности?
 1. 6 %
 2. 8 %
 3. 10 %
3. При доставке скота «навалом», какой % скидки живой массы имеет право провести приемщик?
 1. 1 %
 2. 1,5 %
 3. 1,8 %
4. Каков возраст группы «молодняк» крупного рогатого скота по ГОСТу 5110-87?
 1. 1- 12 мес.
 2. 2- 24 мес.
 3. 3- 36 мес.
5. При реализации мясо всех животных разделяют на категории упитанности. Сколько категорий упитанности у крупного рогатого скота?
 1. две
 2. три
 3. четыре

6. Сколько категорий упитанности у свиней для убоя по ГОСТу 1213-74?
 1. 3 категории
 2. 4 категории
 3. 5 категорий
7. Чему равна температура парного мяса?
 1. 17-20 °С
 2. 20-30 °С
 3. 30-37 °С
8. При приеме по массе и качеству мяса, на какое место наносится штамп, характеризующий категорию упитанности туш?
 1. задняя голяшка
 2. передняя голяшка
 3. плечевой отруб
9. Чему равна масса парной туши от беконных свиней? ГОСТ 7724-77
 1. 39-52 кг
 2. 53-72 кг
 3. 71-90 кг
10. Убойная масса – это:
 1. масса туши с внутренним жиром без головы, хвоста, шкуры, внутренних органов и конечностей.
 2. отношение убойной массы к живой массе перед убоем, выраженное в процентах.
 3. масса туши с жиром без головы, хвоста и шкуры.

6.5 Требования к процедуре оценивания текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Система оценивания результатов обучения студентов в университете подразумевает проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами по направлениям подготовки.

Для текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующих основных профессиональных образовательных программ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить сформированность компетенций.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля знаний в межсессионный период:

- модульно-рейтинговая система с использованием тестовых инструментов информационной образовательной среды (на платформе дистанционного обучения);
- собеседование по контрольной работе

Контрольные работы студентов оцениваются по системе: «зачтено» или «не зачтено». Устное собеседование по выполненным контрольным работам проводится в межсессионный период или в период лабораторно-экзаменационной сессии до сдачи экзамена по соответствующей дисциплине.

Контрольные задания по дисциплине (контрольная работа, реферат) выполняется студентами в межсессионный период с целью оценки результатов их самостоятельной учебной деятельности.

Формы текущего контроля знаний на учебных занятиях,

- опрос на семинарском занятии;
- решение тестов различной сложности в ЭИОС;
- устный, письменный опрос (индивидуальный, фронтальный).

Помимо перечисленных форм, могут быть установлены другие формы текущего контроля знаний студентов. Перечень форм текущего контроля знаний, порядок их проведения, используемые инструменты и технологии, критерии оценивания отдельных

форм текущего контроля знаний устанавливаются преподавателем, ведущим дисциплину, и фиксируются в рабочей программе дисциплины.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (модуля), прохождения практики, выполнения курсовой работы (проекта), а также для оценивания эффективности организации учебного процесса.

Формы промежуточной аттестации:

- экзамен.

Экзамен проводится в формах: тестирования, в том числе и компьютерного, устного и письменного опроса, по тестам или билетам, в соответствии с программой учебной дисциплины.

Рекомендуемые формы проведения экзамена:

- устный экзамен по билетам;

- письменный экзамен по вопросам, тестам;

- компьютерное тестирование.

7. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине (модулю).

Виды учебных занятий	№ учебной аудитории и помещения для самостоятельной работы	Наименование учебной аудитории для проведения учебных занятий и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы оборудованием и техническими средствами, компьютерной техникой	Приспособленность учебных аудиторий и помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Лекции	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	частично
	442	Учебная аудитория	Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA	частично
Лабораторные занятия	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	частично
	442	Учебная аудитория	Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA	частично
Самостоятельная работа	№ 320 (инженерный корпус)	Помещение для самостоятельной работы	ASUSP5KPL-CM/2048 RAM/DDR2/Intel Core 2Duo E7500, 2,9 MHz/AtiRadeon HD 4350 512 Mb/HDD 250/Win7-32/MSOffice 2010/Acer V203H	частично
	Читальный зал библиотеки (учебно-административный корпус)	Учебная аудитория	ПК на базе процессора AMD Ryzen 7 2700X, Кол-во ядер: 8; Дисплей 24", разрешение 1920 x 1080; Оперативная память: 32Гб DDR4; Жесткий диск: 2 Тб; Видео: GeForce GTX 1050, тип видеопамати GDDR5, объем	частично

			видеопамяти 2Гб; Звуковая карта: 7.1; Привод: DVD-RW интерфейс SATA; Акустическая система 2.0, мощность не менее 2 Вт; ОС: Windows 10 64 бит, MS Office 2016 - пакет офисных приложений компании Microsoft; мышка+клавиатура	
Проведение групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	частично

8. Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

№	Название ПО	№ лицензии	Количество, назначение
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)			
1.	Adobe Connect v.8 (для организации вебинаров при проведении учебного процесса с использованием элементов дистанционных образовательных технологий)	8643646	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. Используется при проведении лекционных и других занятий в режиме вебинара
2.	Электронно – библиотечная система AgriLib	Зарегистрирована как средство массовой информации "Образовательный интернет-портал Российского государственного аграрного заочного университета". Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС 77 - 51402 от 19 октября 2012 г. Свидетельство о регистрации базы данных № 2014620472 от 21 марта 2014 г.	Обучающиеся, сотрудники РГАЗУ и партнеров База учебно – методических ресурсов РГАЗУ и вузов - партнеров

3.	Система дистанционного обучения Moodle, доступна в сети интернет по адресу www.edu.rgazu.ru .	ПО свободно распространяемое, Свидетельство о регистрации базы данных №2014620796 от 30 мая 2015 года «Система дистанционного обучения ФГБОУ ВПО РГАЗУ»	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ База учебно – методических ресурсов (ЭУМК) по дисциплинам.
4.	Система электронного документооборота «GS-Ведомости»	Договор №Гс19-623 от 30 июня 2016	Обучающиеся и сотрудники РГАЗУ 122 лицензии Веб интерфейс без ограничений
5.	Видеоканал РГАЗУ http://www.youtube.com/rgazu	Открытый ресурс	без ограничений
Базовое ПО			
6.	Неисключительные права на использование ПО Microsoft Imagine Premium Renewed Subscription (3 year) (для учащихся, преподавателей и лабораторий) СОСТАВ: Операционные системы: Windows; Средства для разработки и проектирования: Visual Studio Community (для учащихся и преподавателей) Visual Studio Professional (для лабораторий) Visual Studio Enterprise (для учащихся, преподавателей и лабораторий)	Your Imagine Academy membership ID and program key Institution name: FSBEI HE RGAZU Membership ID: 5300003313 Program key: 04e7c2a1-47fb-4d38-8ce8-3c0b8c94c1cb	без ограничений На 3 года по 2020 С26.06.17 по 26.06.20
7.	Dr. WEB Desktop Security Suite	Сублицензионный договор №1872 от 31.10.2018 г. Лицензия: Dr.Web Enterprise Security Suite: 300 ПК (АВ+ЦУ), 8 ФС (АВ+ЦУ) 12 месяцев продление (образ./мед.) [LBW-AC-12М-300-B1, LBS-AC-12М-8-B1]	300
8.	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
9.	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
10.	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений

11.	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
12.	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
13.	Учебная версия Tflex	свободно распространяемая	без ограничений
14.	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Специализированное ПО			
	Консультант Плюс	Интернет версия	Без ограничений

9. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

1. Технология первичной переработки продукции животноводства: Методические рекомендации по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Сост. Мышкина М.С., Федосеева Н.А. Балашиха., 2016.

9.1. Перечень основной учебной литературы

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под редакцией Л.Ю. Киселевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4980> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5853> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/51725> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Селифанов, И.С. Переработка убойного скота и мяса: справочник терминов и определений: учебное пособие / И.С. Селифанов. - Москва: РГАЗУ, 2007. - 22 с.

8. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - Москва : АЛЬФА-М : ИНФРА-М, 2012. - 303 с. - ISBN 9785982811660. - ISBN 9785160035871

9. Новикова, Н.Н. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Н.Н. Новикова, И.С. Селифанов, И.П. Шилов. - Москва : РГАЗУ, 2002. - 55с.

9.3. Перечень электронных учебных изданий и электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Портал [Электронный ресурс]. – <http://www.cnshb.ru/>
2. Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова - Портал [Электронный ресурс]. – <http://www.vniimp.ru>
3. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности - Портал [Электронный ресурс]. – <http://www.vniipp.ru/index.php?razdel=index>
4. Журнал «Мясные технологии» - Портал [Электронный ресурс]. – <http://www.meatbranch.com/news.html>
5. Журнал «Мясная индустрия» - Портал [Электронный ресурс]. – <http://meatind.ru/about/history>
6. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие для вузов [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - СПб.: Лань, 2013. – 172 с. // Электронно-библиотечная система изд.-ва «Лань». – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5853>

9.4 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование интернет ресурса, его краткая аннотация, характеристика	Адрес в сети интернет
1.	Электронно-библиотечная система "AgriLib".	http://ebs.rgazu.ru/
2.	Официальный сайт Министерства Сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru/

10. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата планируется осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой уполномоченными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

11. Особенности организации образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация дисциплины для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для адаптации программы освоения дисциплины используются следующие методы:

- для лиц с нарушениями слуха используются методы визуализации информации (презентации, использование компьютера для передачи текстовой информации интерактивная доска, участие сурдолога и др);

- для лиц с нарушениями зрения используются такие методы, как увеличение текста, картинок (в программах Windows), программы-синтезаторы речи, в том числе в ЭБС звукозаписывающие устройства (диктофоны), компьютеры с соответствующим программным аппаратным обеспечением и портативные компьютеризированные устройства.

Для маломобильных групп населения имеется необходимое материально-техническое обеспечение (пандусы, оборудованные санитарные комнаты, кнопки вызова персонала, оборудованные аудитории для лекционных и практических занятий) возможно применение ассистивных технологий и средств.

Форма проведения текущего контроля и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере в форме тестирования и т.п.), при необходимости выделяется дополнительное время на подготовку и предоставляются необходимые технические средства.