

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:55:05  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра кормления, селекции и частной зоотехнии

Утверждаю

Декан факультета

Ильина О.П. 

«31» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства »

Направление подготовки (специальность) 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Селекция

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

3,4 курс, 6,7 семестр /

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины:

формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов,
- физические, химические и другие способы воздействия на сырье животного происхождения,
- методы определения качества, условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы,
- стандартизацию и сертификацию продуктов переработки животноводческого сырья.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния. Дисциплина изучается в 6,7 семестре.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

| Код компетенции | Результаты освоения ОП   | Индикаторы компетенции  | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине   |
|-----------------|--|---|---|
| ПК-7            | Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства | ИОПК 1.1. Знать технологию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства             | <b>знать:</b><br>технологиию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства;<br><b>уметь:</b><br>- организовать технологию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства;<br><b>владеть:</b><br>- технологией первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства         |
|                 |  | ИОПК 1.2. Организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства                 | <b>знать:</b><br>- первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.<br><b>уметь:</b><br>- Организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства;<br><b>владеть:</b><br>- первичной переработкой, хранения и транспортировки продукции животноводства.  |
|                 |  | ИОПК 1.3. Владеть навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства | <b>знать:</b><br>- навыки организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства;<br><b>уметь:</b><br>- организовать первичную переработку, хранения и транспортировки продукции животноводства;<br><b>владеть:</b><br>- навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства. |

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и

состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. - 72 часа

### **5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 6,7 вид отчетности – зачет (6 семестр), экзамен (7 – семестр).

| Вид учебной работы  | Объем часов /<br>зачетных ед-<br>ниц | Объем часов /<br>зачетных ед-<br>ниц | Объем часов<br>/ зачетных<br>единиц |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
|   | всего                                | 6 семестр                            | 7 семестр                           |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>                          | <b>216/6</b>                         | <b>72/2</b>                          | <b>144/4</b>                        |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b> | <b>80</b>                            | <b>40</b>                            | <b>40</b>                           |
| в том числе:  |                                      |                                      |                                     |
| Лекции (Л)  | 34                                   | 14                                   | 20                                  |
| Семинарские занятия (СЗ)                                      | 46                                   | 26                                   | 20                                  |
| Лабораторные работы (ЛР)                                      | -                                    | -                                    |                                     |
| <b>Самостоятельная работа:</b>                                | <b>100</b>                           | <b>26</b>                            | <b>74</b>                           |
| Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>                             | -                                    | -                                    |                                     |
| Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>                             | -                                    | -                                    |                                     |
| Расчетно-графическая работа (РГР)                             | -                                    | -                                    |                                     |

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачетной единицы трудоемкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачетная единица (36 часов)

|  |           |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Реферат (Р)  | -         | -         |           |
| Эссе (Э)   | -         | -         |           |
| Контрольная работа   |           |           |           |
| Самостоятельное изучение разделов  | -         |           |           |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) |           |           |           |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   | -         | -         |           |
| Подготовка и сдача зачета  | <b>36</b> | <b>16</b> | <b>20</b> |

### 5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4, вид отчетности зачет

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
|  | всего                         | 4 курс                        |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>216/6</b>                  | <b>216/6</b>                  |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>24</b>                     | <b>24</b>                     |
| в том числе:   |                               |                               |
| Лекции (Л)   | 14                            | 14                            |
| Семинарские занятия (СЗ)   | 14                            | 14                            |
| Лабораторные работы (ЛР)   | -                             | -                             |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>156</b>                    | <b>156</b>                    |
| Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>  | -                             | -                             |
| Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>  | -                             | -                             |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                             | -                             |
| Реферат (Р)  | -                             | -                             |
| Эссе (Э)   | -                             | -                             |
| Контрольная работа   |                               |                               |
| Самостоятельное изучение разделов  | -                             | -                             |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) |                               |                               |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   |                               |                               |
| Подготовка и сдача зачета  | <b>36</b>                     | <b>36</b>                     |

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

| № п/п                     | Раздел, тема, содержание дисциплины  | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                      |                      |                      | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|---------------------------|--|--|----------------------|----------------------|----------------------|---|
|                           |  | Лекции (Л)   | Практ. (семинарские) | лаборат. работы (ЛР) | самост. работа (СРС) |   |
| 1                         | 2  | 3  | 4                    | 5                    | 6                    | 7                                       |
| <b>6 семестр</b>          |  |  |                      |                      |                      |   |
| 1.1                       | Введение. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в РФ.  | 2  | 2                    |                      | 2                    |   |
| 1.2                       | Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных.  | 2  | 4                    |                      | 4                    |   |
| 1.3                       | Исследование мяса на свежесть. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез.   | 2  | 4                    |                      | 4                    |   |
| 1.4                       | Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное). | 2  | 4                    |                      | 4                    |   |
| 1.5                       | Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Особенности отложения жира у разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Изучение ГОСТов по определению упитанности.   | 4  | 6                    |                      | 6                    |   |
| 1.6                       | Технология первичной переработки животных и птицы. Выход продуктов убоя. Сортная разубка туш.  | 2  | 6                    |                      | 6                    |   |
| <b>ИТОГО за 6 семестр</b> |  | <b>14</b>  | <b>26</b>            |                      | <b>26</b>            |   |
| <b>7 семестр</b>          |  |  |                      |                      |                      |   |
| 1.1                       | Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц.   | 4  | 4                    |                      | 12                   |   |
| 1.2                       | Определение сортности и доброкаче-   | 4  | 4                    |                      | 14                   |   |

|                            |   |           |           |  |            |  |
|----------------------------|---|-----------|-----------|--|------------|--|
|                            | ственности яиц.   |           |           |  |            |  |
| 1.3                        | Понятие о меде и других продуктах пчеловодства Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда.   | 4         | 4         |  | 14         |  |
| 1.4                        | Определение доброкачественности меда.   | 4         | 4         |  | 14         |  |
| 1.5                        | Стандартизация продуктов животноводства.<br>Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.<br>Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. | 4         | 4         |  | 20         |  |
| <b>ИТОГО за 7 семестр</b>  |   | <b>20</b> | <b>20</b> |  | <b>74</b>  |  |
| <b>Итого по дисциплине</b> |   | <b>34</b> | <b>46</b> |  | <b>100</b> |  |

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

| № п/п  | Раздел, тема, содержание дисциплины   | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                      |                      |                      | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|--------|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|---|
|        |   | Лекции (Л)   | Практ. (семинарские) | лаборат. работы (ЛР) | самост. работа (СРС) |   |
| 1      | 2   | 3  | 4                    | 5                    | 6                    | 7                                       |
| 4 курс |   |  |                      |                      |                      |   |
| 1.1    | Введение. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в РФ.                                     | 2  | 2                    |                      | 26                   |   |
| 1.2    | Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. | 2  | 2                    |                      | 26                   |   |
| 1.3    | Исследование мяса на свежесть. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез.                  | 2  | 2                    |                      | 26                   |   |
| 1.4    | Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Методы консервирования, их обоснова-                             | 2  | 2                    |                      | 26                   |   |

|     |  |           |           |  |            |  |
|-----|--|-----------|-----------|--|------------|--|
|     | ние и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).   |           |           |  |            |  |
| 1.5 | Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Особенности отложения жира у разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Изучение ГОСТов по определению упитанности. | 4         | 4         |  | 26         |  |
| 1.6 | Технология первичной переработки животных и птицы. Выход продуктов убоя. Сортная разубка туш.  | 2         | 2         |  | 26         |  |
|     | <b>Зачет</b>   |           |           |  |            |  |
|     | <b>ИТОГО за 8 семестр</b>  | <b>14</b> | <b>14</b> |  | <b>156</b> |  |
|     | <b>Итого по дисциплине</b>   | <b>14</b> | <b>14</b> |  | <b>156</b> |  |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] / Г.С.Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А.Балакирев, Р.Р. Шайдуллин, А.С.Шуварики, Р. Ш.Аскар, Э.А.Шарафутдинов.- М.: Лань, 2012.- 621 с.: ил.- режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=3819](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3819)

Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) - "бакалавр"): допущено Учеб.-метод. об-нием / Г. С. Шарафутдинов [и др.].- СПб. : Лань, 2012. - 621 с.

Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] / В. В. Пронин. – М.: Лань, 2013. – режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5853](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5853)

Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учеб. для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции": рек. Учеб.-метод. об-нием / В. И. Манжесов [и др.]; под ред. В. И. Манжесова.- СПб. : Троицкий мост, 2012.- 533 с.

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

направлению подгот. (спец.) 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) "бакалавр"): допущено УМО / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - СПб.: Лань, 2013. - 172 с.: ил.

2. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / под ред. В. И. Фисинина, Н. Г. Макарецва.- М.: Изд-во МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2003.- 807 с.

3. Снежков, Н.И. Технология первичной переработки продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов по спец. 310700 "Зоотехния"/ Н. И. Снежков, В. Н. Смирнова, Г. Н. Прокофьева ; под ред. Н. И. Снежкова.- М. : Изд-во МСХА, 1998.- 112 с.

4. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учеб. для вузов / под ред. А. Ф. Крисанова, Д. П. Хайсанова, 2000.- 208 с.

5. Технологические основы производства, переработки и хранения продукции животноводства [Текст]: учеб. пособие для вузов / под ред. А. П. Булатова. - Курган: Зауралье, 1999. - 374 с.; ил.

6. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учеб. пособие для вузов / Н. Г. Макарецв [и др.] ; под ред. Н. Г. Макарецва.- М.: Манускрипт, 2005.- 686 с.

## **7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>
7. <http://www.mcx.ru/>
8. <http://irkobl.ru/sites/agroline/>

## **7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

| № п/п | Наименование программного обеспечения  | Договор №, дата, организация  | Число пользователей (шт) |
|-------|--|---|--------------------------|
| 1     | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие | 144                      |

| № п/п | Наименование программного обеспечения                       | Договор №, дата, организация  | Число пользователей (шт) |
|-------|---|---|--------------------------|
| 2     | Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие | 296                      |
| 3     | Windows XP Professional (операционная система)              | лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие                                   | 152                      |

## 9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование  | Форма использования                 |
|-------|---|--|-------------------------------------|
| 1.    | Лекционная ауд.   | Мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия  | Для проведения лекционных занятий   |
| 2.    | ауд.  | Таблицы, практикумы, табуировочные шипцы для мечения, муляжи пород, стенды, инструменты для взятия промеров, фотоальбомы пород крупного рогатого скота, бланки документов, племенные книги, фильмы, учебные плакаты, рисунки, схемы скрещиваний. | Для проведения практических занятий |

### Рейтинг-план дисциплины

3 курс, 6 семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 26 часов. Зачет.

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 6 семестре

| Раздел дисциплины   | Максимальный балл | Сроки        |
|---|-------------------|--------------|
| Введение. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в РФ. | 10                | 22<br>неделя |
| Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристи-      | 10                | 24<br>неделя |

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| ка мясной продуктивности убойных животных.   |             |              |
| Исследование мяса на свежесть. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез.   | 10          | 26<br>неделя |
| Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.<br>Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, замороженное и размороженное). | 10          | 28<br>неделя |
| Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Особенности отложения жира у разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Изучение ГОСТов по определению упитанности.   | 10          | 30<br>неделя |
| Технология первичной переработки животных и птицы. Выход продуктов убоя. Сортная разубка туш.  | 10          | 32<br>неделя |
| <b>ИТОГО</b>   | 60          |              |
| Сумма баллов для допуска к экзамену  | от 40       |              |
| Итоговый рейтинговый балл  | от 0 до 100 |              |

### Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 7 семестр

Лекции – 20 часов. Практические занятия – 20 часов. Экзамен.

#### Распределение баллов по разделам (модулям) в 7 семестре

| Раздел дисциплины   | Максимальный балл | Сроки        |
|---|-------------------|--------------|
| Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц.  | 12                | 11<br>неделя |
| Определение сортности и доброкачественности яиц.  | 12                | 13<br>неделя |
| Понятие о меде и других продуктах пчеловодства. Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда.  | 12                | 15<br>неделя |
| Определение доброкачественности меда.   | 12                | 16<br>неделя |
| Стандартизация продуктов животноводства.<br>Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной | 12                | 17<br>неделя |

|   |             |  |
|---|-------------|--|
| продукции.<br>Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. |             |  |
| <b>ИТОГО</b>  | 60          |  |
| Сумма баллов для допуска к экзамену   | от 40       |  |
| Итоговый рейтинговый балл   | от 0 до 100 |  |

#### Распределение баллов по видам работ

| Вид работы                           | Единица измерения | Премиальные баллы |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии    | семестр           | 0 - 8             |
| Посещение занятий                    | семестр           | 0 - 5             |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | семестр           | 0 - 12            |
| Участие в конференциях, конкурсах    | одно участие      | 0 - 15            |
| Итого                                |                   | до 40             |
| Экзамен                              |                   | 20-40             |

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

| Интервал баллов рейтинга | Оценка              |
|--------------------------|---------------------|
| Меньше 50                | неудовлетворительно |
| 51 - 70                  | удовлетворительно   |
| 71 - 90                  | хорошо              |
| 91 - 100                 | отлично             |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 36.03.02 Зоотехния, профиль Селекция

Программу составил: \_\_\_\_\_ Адушинов Дмитрий Семенович

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Кормления, селекции и частной зоотехнии  
Протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующая кафедрой  Гордеева Анастасия Калистратовна

**Согласовано:**

Директор центра информационных технологий

\_\_\_\_\_ И.О. Лось

«31» мая 2019 г.

Директор библиотеки

\_\_\_\_\_ М.З. Ерохина

«31» мая 2019 г.