

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Брянский государственный аграрный университет"



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации
А.В. Кубышкина

« 11 » _____ 2022 г.

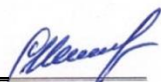
**Технология переработки продуктов скотоводства
рабочая программа дисциплины**

Закреплена за кафедрой	Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
Направление подготовки	36.04.02 Зоотехния
Магистерская программа	Кормопроизводство, кормление животных и технология кормов
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная, заочная
Общая трудоемкость	2 з.е.
Часов по учебному плану	72

Брянская область
2022

Программу составил(и):

к.с-х. н., доцент Шепелев С.И.



Рецензент:

д.б.н., профессор Яковлева С.Е.



Рабочая программа дисциплины «Технология переработки продуктов скотоводства» разработана в соответствии с ФГОС ВО - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.09.2017 г. № 973.

Составлена на основании учебных планов 2022 года набора

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)

Утвержденных учёным советом вуза от 11.05.2022 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 11.05.2022 г. № 9а

Зав. кафедрой д.б.н., профессор Яковлева С.Е. Яковлева

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины состоит в овладении магистрантами современными знаниями в области технологии переработки продуктов скотоводства, внедрения достижений научно-технического прогресса в области технологии переработки продуктов скотоводства

1.2. Основные задачи дисциплины - изучить современные технологии переработки продуктов скотоводства, вопросы разработки и внедрения современных технологий

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП: ФТД.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Изучение дисциплины базируется на дисциплинах бакалавриата, а также на предшествующих дисциплинах: современные проблемы зоотехнии, технология выращивания молодняка животных и птицы (по видам в зависимости от специализации)

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее: инновационные технологии в скотоводстве, производственная практика (научно-исследовательская работа), преддипломная практика

.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ
ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
<p>ПКС-1 Способен разрабатывать перспективный план развития животноводства в организации</p>	<p>ПКС-1.3 Владеет навыками определения потребности в финансовых, материально-технических, трудовых ресурсах для реализации перспективного плана развития животноводства в организации</p>	<p>Знать: потребности в материально-технических, трудовых ресурсах для разработки и реализации технологий переработки продуктов скотоводства с использованием современного оборудования</p> <p>Уметь: выбирать материально-технические, трудовые ресурсы для разработки и реализации технологий переработки продуктов скотоводства с использованием современного оборудования</p> <p>Владеть: навыками определения потребности в финансовых, материально-технических, трудовых ресурсах для разработки и реализации технологии переработки продуктов скотоводства с использованием современного оборудования</p>

4. Распределение часов дисциплины

4.1. Очная форма обучения (по семестрам)

Вид занятий	1		2		3		4		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции			12	12					12	12
Лабораторные										
Практические	16	16	12	12					28	28
КСР	2	2	2	2					4	4
Зачет			0,15	0,15					0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	18	18	26,15	26,15					44,15	44,15
Сам.работа	18	18	9,85	9,85					27,85	27,85
Контроль										
Итого	36	36	36	36					72	72

4.2. Заочная форма обучения (по курсам)

Вид занятий	1		2		3		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	4	4					4	4
Практические	4	4					4	4
КСР								
Прием зачета	0,15	0,15					0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	8,15	8,15					8,15	8,15
Сам.работа	62	62					62	62
Контроль	1,85	1,85					1,85	1,85
Итого	72	72					72	72

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Очная форма обучения

	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения
	Раздел 1. Технология производства и переработки говядины.			
Пр	Современное состояние, проблемы и перспективы развития мясной промышленности.	1	2	ПКС-1.3
Пр	Состав, свойства, и пищевая ценность продуктов убоя крупного рогатого скота. Видовые особенности и пищевая ценность мяса крупного рогатого скота и мясопродуктов \Пр\	1	2	ПКС-1.3
Пр	Технология производства сырых полуфабрикатов из говядины //Пр/	1	2	ПКС-1.3
Пр	Технология посола мясной продукции. Механическая обработка и посол мясного сырья Изменения углеводов, белков, липидов, экстрактивных веществ в процессе автолиза.\Пр\	1	2	ПКС-1.3
Пр	Технология производства колбасных изделий Тепловая обработка мясопродуктов. Сырье и материалы для производства колбасных изделий. Основное сырье. Вспомогательное сырье//Пр/	1	4	ПКС-1.3
Пр	Технология консервирования мяса и мясопродуктов. Копчение мяса и мясопродуктов. Мясные (баночные) консервы	1	2	ПКС-1.3
Пр	Государственное регулирование качества мясной продукции. Технические регламенты. ГОСТы. Технические условия.	1	2	ПКС-1.3
Ср	Убой крупного рогатого скота. Принципы и схемы разделки туши. Сортная характеристика мяса Определение упитанности животных. Убой животных. Санитарно-ветеринарные мероприятия при убое, их значение Оборудование для проведения убоя животных. Принципы и схема разделки туш Сортная характеристика мяса. Клеймение мяса. /Ср/	1	6	ПКС-1.3
Ср	Оценка сырья и методы первичной переработки мяса. Характеристика основного сырья. Созревание мяса. Охлаждение и хранение. /Ср/	1	6	ПКС-1.3

Ср	Основные процессы мясного производства. Созревание мяса. Посол цельномышечных мясопродуктов. Термическая обработка, охлаждение и хранение. Технология приготовления колбасных изделий из говядины. Копчение мяса и мясопродуктов Общая технология производства колбасных изделий.	1	6	ПКС-1.3
	Раздел 2. Технология производства и переработки молока.			
Лек	Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Роль ученых и практиков России в развитии молочной промышленности. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов и их значение в питании населения	2	2	ПКС-1.3
Лек	Технология производства молочных продуктов. Сепарирование молока и получение сливок. Тепловая обработка молока. Технология производства питьевого молока и сливок	2	2	ПКС-1.3
Лек	Технология производства кисломолочных напитков и продуктов из молока крупного рогатого скота. Технология производства кефира. Технология производства сметаны. Технология производства творога.	2	2	ПКС-1.3
Лек	Технология производства молочных продуктов. Технология производства масла из молока крупного рогатого скота.	2	2	ПКС-1.3
Лек	Технология производства молочных продуктов. Технология производства сыров из молока крупного рогатого скота. Технология производства твердых сыров. Технология производства мягких сыров.	2	2	ПКС-1.3
Лек	Государственное регулирование качества молочной продукции. Технические регламенты. ГОСТы. Технические условия.	2	2	ПКС-1.3
Пр	Определение качества молока. Определение физических показателей качества молока. Определение биохимических показателей качества молока	2	2	ПКС-1.3
Пр	Технология производства молочных продуктов. Сепарирование молока и получение сливок. Тепловая обработка молока. Технология производства питьевого молока и сливок	2	2	ПКС-1.3
Пр	Технология производства кисломолочных напитков и продуктов из молока крупного рогатого скота. Технология производства кефира. Технология производства сметаны. Технология производства	2	2	ПКС-1.3

Пр	Технология производства молочных продуктов. Технология производства масла из молока крупного рогатого скота.	2	2	ПКС-1.3
Пр	Технология производства молочных продуктов. Технология производства сыров из молока крупного рогатого скота. Технология производства твердых сыров. Технология производства мягких сыров.	2	2	ПКС-1.3
Пр	Государственное регулирование качества молочной продукции. Технические регламенты. ГОСТы. Технические условия.	2	2	ПКС-1.3
Ср	Современные технологии производства молока питьевого. Технология производства кисломолочных напитков и продуктов из молока крупного рогатого скота. Биологическая ценность кефира, кумыса, ацидофилина	2	6	ПКС-1.3
Ср	Требования к качеству сливок при производстве масла. Технологическая схема производства масла. Контроль маслоделия и оценка продукта. Ассортимент и определение качества молочных консервов. Изучение технологических линий. Пороки консервов	2	3,85	ПКС-1.3
З	Зачет	2	0,15	

5.2. Заочная форма обучения

	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения
	Раздел 1. Технология производства и переработки говядины.			
Лек	Современное состояние, проблемы и перспективы развития мясной промышленности.	1	2	ПКС-1.3
Пр	Состав, свойства, и пищевая ценность продуктов убоя крупного рогатого скота. Видовые особенности и пищевая ценность мяса крупного рогатого скота и мясопродуктов \Пр\	1	2	ПКС-1.3
Ср	Технология производства сырых полуфабрикатов из говядины //Пр/	1	3	ПКС-1.3

Ср	Технология посола мясной продукции. Механическая обработка и посол мясного сырья Изменения углеводов, белков, липидов, экстрактивных веществ в процессе автолиза.\Пр\	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства колбасных изделий Тепловая обработка мясopодуKтов.Сырье и материалы для производства колбасных изделий. Основное сырье. Вспомогательное сырье//Пр/	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология консервирования мяса и мясopодуKтов.Копчение мяса и мясopодуKтов.Мясные (баночные) консервы	1	3	ПКС-1.3
Ср	Государственное регулирование качества мясной продукции. Технические регламенты. ГОСТы. Технические условия.	1	3	ПКС-1.3
Ср	Убой крупного рогатого скота. Принципы и схемы разделки туши. Сортoвая характеристика мяса Определение упитанности животных. Убой животных. Санитарно-ветеринарные мероприятия при убое, их значение Оборудование для проведения убоя животных. Принципы и схема разделки туш Сортoвая характеристика мяса. Клеймение мяса. /Ср/	1	3	ПКС-1.3
Ср	Оценка сырья и методы первичной переработки мяса. Характеристика основного сырья. Созревание мяса. Охлаждение и хранение. /Ср/	1	3	ПКС-1.3
Ср	Основные процессы мясного производства. Созревание мяса. Посол цельномышечных мясopодуKтов. Термическая обработка, охлаждение и хранение. Технология приготовления колбасных изделий из говядины. Копчение мяса и мясopодуKтов Общая технология производства колбасных изделий.	1	3	ПКС-1.3
Раздел 2. Технология производства и переработки молока.				
Лек	Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Роль ученых и практиков России в развитии молочной промышленности.Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов и их значение в питании населения	1	2	ПКС-1.3
Пр	Технология производства молочных продуктов. Сепарирование молока и получение сливок. Тепловая обработка молока. Технология производства питьевого молока и сливок	1	2	ПКС-1.3

Ср	Технология производства кисломолочных напитков и продуктов из молока крупного рогатого скота. Технология производства кефира. Технология производства сметаны. Технология производства творога.	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства молочных продуктов. Технология производства масла из молока крупного рогатого скота.	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства молочных продуктов. Технология производства сыров из молока крупного рогатого скота. Технология производства твердых сыров. Технология производства мягких сыров.	1	3	ПКС-1.3
Ср	Государственное регулирование качества молочной продукции. Технические регламенты. ГОСТы. Технические условия. //Пр/	1	3	ПКС-1.3
Ср	Определение качества молока. Определение физических показателей качества молока. Определение биохимических показателей качества молока	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства молочных продуктов. Сепарирование молока и получение сливок. Тепловая обработка молока. Технология производства питьевого молока и сливок	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства кисломолочных напитков и продуктов из молока крупного рогатого скота. Технология производства кефира. Технология производства сметаны. Технология производства	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства молочных продуктов. Технология производства масла из молока крупного рогатого скота.	1	3	ПКС-1.3
Ср	Технология производства молочных продуктов. Технология производства сыров из молока крупного рогатого скота. Технология производства твердых сыров. Технология производства мягких сыров.	1	3	ПКС-1.3
Ср	Современные технологии производства молока питьевого. Технология производства кисломолочных напитков и продуктов из молока крупного рогатого скота. Биологическая ценность кефира, кумыса, ацидофилина	1	3	ПКС-1.3

Ср	Требования к качеству сливок при производстве масла. Технологическая схема производства масла. Контроль маслоделия и оценка продукта. Ассортимент и определение качества молочных консервов. Изучение технологических линий. Пороки консервов	1	4	ПКС-1.3
Ср	Государственное регулирование качества молочной продукции. Технические регламенты. ГОСТы. Технические условия.	1	4	ПКС-1.3
	Контроль	1	1,85	
З	Зачет	1	0,15	

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение 1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Ковалева О. А. и др	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	ЭБС
Рогов И.А. др.	Технология мяса и мясных продуктов. Кн.1. Общая технология мяса:	М.: КолосС 2009	10
Рогов И.А. др.	Технология мяса и мясных продуктов. Кн.2. :	М.: КолосС 2009	10
Голубева Л.В.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов.	СПб: Лань. - 2012	11
Крусъ Г.Н. и др.	Технология молока и молочных продуктов	М.: КолосС, 2004-455 с.	15
Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н.	Технология и техника переработки молока	М.: КолосС, 2003-400 с.	10
Шалыгина А.М.	Технология молока и молочных продуктов	М.: КолосС, 2008	10
6.1.2. Дополнительная литература			
Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество

Антипова П.В и др.	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов	Спб.: ГИОРД, 2013.	5
Востроиллов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.	Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие для вузов	СПб: ГИОРД, 2010. – 512 с.	5
Пронин Б.В.	Технология первичной переработки продуктов животноводства:	СПб: Лань, 2013.	13
Богатов О. В.	Промышленные технологии производства молочных продуктов	СПб. : Проспект Науки 2014	10
6.1.3. Методические разработки			
Шепелев С.И.	«Технология переработки продуктов скотоводства». Методические указания для изучения дисциплины и самостоятельной работы магистрантов по направлению 36.04.02 "Зоотехния" http://www.bgsha.com/ru/book/443849/	2017	ЭБС

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон.ресурс]. – <http://www.cnshb.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY FineReader 11
10. Программа для просмотра PDF FoxitReader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных, практических занятий, занятий семинарского типа групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-321</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</p> <p>10 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе КонсультантПлюс, электронным учебно-методическим материалам, к электронной информационно-образовательной среде</p> <p>Операционная система – WindowsXP</p> <p>Текстовый редактор – Writer (в составе пакетов программ OpenOffice)</p> <p>Табличный редактор – Calc (в составе пакетов</p>
--	---

<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>программ OpenOffice) Офисный пакет – LibreOffice Web-браузер – Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome Приложение для работы с файлами в формате PDF – Adobe Reader.</p> <p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Тг000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.</p>
--	---

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
- специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)

- для глухих и слабослышащих:

- автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;

- акустический усилитель и колонки;

- индивидуальные системы усиления звука

- «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц

- «ELEGANT-T» передатчик

«Easyspeak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего

Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda

Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)

- групповые системы усиления звука

- Портативная установка беспроводной передачи информации .

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

Фонд оценочных средств

по дисциплине

Технология переработки продуктов скотоводства

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
 - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
 - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства»
 - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
 - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
 - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. Паспорт фонда оценочных средств

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль: Кормопроизводство, кормление животных и технология кормов

Дисциплина: Технология переработки продуктов скотоводства

Форма промежуточной аттестации: зачет

2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Инновационные технологии в скотоводстве» направлено на формировании следующих компетенций:

ПКС-1 Способен разрабатывать перспективный план развития животноводства в организации

ПКС-1.3 Владеет навыками определения потребности в финансовых, материально-технических, трудовых ресурсах для реализации перспективного плана развития животноводства в организации

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства»

№ раз- дела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Раздел 1. Технология производства и переработки говядины.	+	+	+
2	Раздел 2. Технология производства и переработки молока.	+	+	+

Сокращение:

1- ПКС-1.3.

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства»

ПКС-1 Способен разрабатывать перспективный план развития животноводства в организации					
ПКС-1.3 Владеет навыками определения потребности в финансовых, материально-технических, трудовых ресурсах для реализации перспективного плана развития животноводства в организации					
Знать (З.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
технологии переработки продуктов скотоводства с использованием современного оборудования при разработке новых технологий, проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Лекции и практические занятия разделов № 1,2	использовать технологию переработки продуктов скотоводства с использованием современного оборудования при разработке новых технологий, проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Практические занятия разделов № 1,2	знаниями научных основ технологии переработки продуктов скотоводства с использованием современного оборудования при разработке новых технологий, проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Практические занятия разделов № 1,2

3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Раздел 1. Технология производства и переработки говядины.	Современное состояние проблем и перспектив развития мясной промышленности по увеличению выработки продукции, повышению ее качества и эффективности производства. Состав, свойства, и пищевая ценность продуктов убоя крупного рогатого скота. Идентификация состава сырья и качества мясных продуктов Видовые особенности и пищевая ценность мяса крупного рогатого скота и мясопродуктов. Производство сырых полуфабрикатов из говядины	ПКС-1.3	Вопросы на зачете
2	Раздел 2. Технология производства и переработки молока.	Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Роль молока и молочных продуктов в здоровом питании. Рациональные нормы потребления молочных продуктов. Роль ученых и практиков России в развитии молочной промышленности. Общие технологические процессы для производства молочных продуктов. Сепарирование. Нормализация молока. Гомогенизация. Тепловая обработка молока. Современные физические методы обработки сырья в	ПКС-1.3	Вопросы на зачете

	<p>производстве молочных продуктов. . Технология продуктов цельномолочной отрасли молочной промышленности. Технология кисломолочных напитков и продуктов. Технология молочных консервов. Технология масла. Технология сыра</p>		
--	--	--	--

**Вопросык зачету по дисциплине «Технология переработки продуктов
скотоводства»**

1. Понятие качества мяса.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Биологическая ценность мяса.
4. Энергетическая ценность мясной продукции.
5. Факторы, влияющие на качество мяса.
6. Физико-химические и микробиологические процессы, протекающие в мясе после убоя животного и хранения.
7. Охлаждение мяса.
8. Замораживание мяса.
9. Размораживание мяса.
10. Консервирование мяса посолом.
11. Способы посола и их влияние на качество продукции.
12. Посолочные смеси, роль отдельных компонентов.
13. Методы ускорения посола.
14. Термическая обработка мяса.
15. Классификация продуктов из говядины.
16. Сырье и материалы, используемые при производстве продуктов из говядины.
17. Хранение и транспортирование продуктов из говядины.
18. Ассортимент продуктов из говядины.
19. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясопродуктов.
20. Производство мясных полуфабрикатов из говядины.
21. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
22. Приготовление быстрозамороженных готовых мясных блюд.
23. Производство фасованной говядины.

24. Основное сырье колбасного производства.
25. Вспомогательное сырье колбасного производства.
26. Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения.
27. Факторы, влияющие на гигиенические свойства молока.
28. Факторы, влияющие на химический состав и технологические свойства молока.
29. Биохимические и физические свойства молока, их практическое использование при оценке качества молока.
30. Пороки молока и меры борьбы с ними.
31. Технологическое значение основных компонентов молока.
32. Пищевая ценность, состав, свойства и пороки молока.
33. Первичная обработка молока.
34. Технология приготовления заквасок.
35. Тепловая обработка молока.
36. Технология приготовления пастеризованного молока.
37. Технология приготовления кисломолочного напитка кефир.
38. Технология приготовления кисломолочных напитков ряженка, варенец.
39. Технология производства творога и творожных продуктов.
40. Технология производства сухих молочных продуктов.
41. Производство сливочного масла способом сбивания сливок.
42. Производство сливочного масла способом преобразования сливок.
43. Особенности производства различных видов масла.
44. Технология производства твердых сычужных сыров.
45. Технология производства полутвердых сыров.
46. Технология производства мягких кисломолочных сыров.
47. Технология приготовления плавленых сыров.
48. Технология приготовления заменителей цельного молока.
49. Санитарно-гигиенические условия получения молока высокого качества.
50. Контроль санитарного качества молока и молочных продуктов.
51. Пороки сыров и пути их предупреждения
52. Микробиологические основы процесса пастеризации и стерилизации.
53. Физическое и биохимическое созревание сливок.
54. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров.
55. Изменения молочных продуктов в процессе хранения.
56. Пороки молочных консервов и пути их предупреждения.

57. Пороки кисломолочных продуктов и пути их предупреждения.
58. Классификация сыров, их пищевое и биохимическое значение.
59. Технология приготовления стерилизованного молока.

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация магистрантов по дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства» проводится в соответствии с учебным планом во 2 семестре очной форме обучения, на 1 курсе по заочной форме обучения в форме зачета.. Студенты допускается к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете;
- активной работой на практических занятиях;
- своевременным оформлением реферата;

Критерии оценки на зачете

Результат	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Раздел 1. Технология производства и переработки говядины.	Современное состояние проблем и перспектив развития мясной промышленности по увеличению выработки продукции, повышению ее качества и эффективности производства. Состав, свойства, и пищевая ценность продуктов убоя крупного рогатого скота. Идентификация состава сырья и качества мясных продуктов. Видовые особенности и пищевая ценность мяса крупного рогатого скота и мясопродуктов. Производство сырых полуфабрикатов из говядины	ПКС-1.3	Опросы Отчеты по практическим работам Отчеты по результатам самостоятельной работы
2	Раздел 2. Технология производства и переработки молока.	Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Роль молока и молочных продуктов в здоровом питании. Рациональные нормы потребления молочных продуктов. Роль ученых и практиков России в развитии молочной промышленности. Общие технологические процессы для производства молочных продуктов. Сепарирование. Нормализация молока. Тепловая обработка молока. Современные физические методы обработки сырья в производстве молочных продуктов. .	ПКС-1.3	Опросы Отчеты по практическим работам Отчеты по результатам самостоятельной работы

	Технология продуктов цельномолочной отрасли молочной промышленности. Технология кисломолочных напитков и продуктов. Технология масла. Технология сыра		
--	--	--	--

Контрольные вопросы

1. Понятие качества мяса.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Биологическая ценность мяса.
4. Энергетическая ценность мясной продукции.
5. Факторы, влияющие на качество мяса.
6. Физико-химические и микробиологические процессы, протекающие в мясе после убоя животного и хранения.
7. Охлаждение мяса.
8. Замораживание мяса.
9. Размораживание мяса.
10. Консервирование мяса посолом.
11. Способы посола и их влияние на качество продукции.
12. Посолочные смеси, роль отдельных компонентов.
13. Методы ускорения посола.
14. Термическая обработка мяса.
15. Классификация продуктов из говядины.
16. Сырье и материалы, используемые при производстве продуктов из говядины.
17. Хранение и транспортирование продуктов из говядины.
18. Ассортимент продуктов из говядины.
19. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясопродуктов.
20. Производство мясных полуфабрикатов из говядины.
21. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
22. Приготовление быстрозамороженных готовых мясных блюд.
23. Производство фасованной говядины.
24. Основное сырье колбасного производства.
25. Вспомогательное сырье колбасного производства.

26. Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения.
27. Факторы, влияющие на гигиенические свойства молока.
28. Факторы, влияющие на химический состав и технологические свойства молока.
29. Биохимические и физические свойства молока, их практическое использование при оценке качества молока.
30. Пороки молока и меры борьбы с ними.
31. Технологическое значение основных компонентов молока.
32. Пищевая ценность, состав, свойства и пороки молока.
33. Первичная обработка молока.
34. Технология приготовления заквасок.
35. Тепловая обработка молока.
36. Технология приготовления пастеризованного молока.
37. Технология приготовления кисломолочного напитка кефир.
38. Технология приготовления кисломолочных напитков ряженка, варенец.
39. Технология производства творога и творожных продуктов.
40. Технология производства сухих молочных продуктов.
41. Производство сливочного масла способом сбивания сливок.
42. Производство сливочного масла способом преобразования сливок.
43. Особенности производства различных видов масла.
44. Технология производства твердых сычужных сыров.
45. Технология производства полутвердых сыров.
46. Технология производства мягких кисломолочных сыров.
47. Технология приготовления плавленых сыров.
48. Технология приготовления заменителей цельного молока.
49. Санитарно-гигиенические условия получения молока высокого качества.
50. Контроль санитарного качества молока и молочных продуктов.
51. Пороки сыров и пути их предупреждения
52. Микробиологические основы процесса пастеризации и стерилизации.
53. Физическое и биохимическое созревание сливок.
54. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров.
55. Изменения молочных продуктов в процессе хранения.
56. Пороки молочных консервов и пути их предупреждения.
57. Пороки кисломолочных продуктов и пути их предупреждения.
58. Классификация сыров, их пищевое и биохимическое значение

Примерные тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний магистрантов

1. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

недавно размороженное

свежее мясо

парное мясо

+мороженое мясо, особенно долго хранившееся

2. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

+разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку

сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

разделку, жиловку, обвалку и сортировку

3. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

безкостные

мясокостные

костные

+ крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

4. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

мясо размороженное

мясо птицы

мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

+мясо, замороженное более одного раза

5. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

+вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть),

тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), лопаточная, часть грудинка, лопаточная часть, покромка

тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

6. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

12 ч.

24 ч.

72 ч.

+48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

7.Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

12 ч.

24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

+36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

. 8.Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

+в пределах 0-8 С

10С

12 С

16 С

9.Технологическая схема производства фасованного мяса

разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

+разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

10.Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?

48 час

8 час

+при температуре 6 0С 12 час

при температуре 12 0С 24 час

11.Технологическая схема производства паштетов

+зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка

зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка

промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка

варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

12.На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов?

7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной отрубы

+3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

2 - передняя и задняя часть

13. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?

до 10 %

15 %

+до 8 %

5 %

14. Что такое жиловка мяса?

+выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков

процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

15. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

недавно размороженное

свежее мясо

парное мясо

+мороженное мясо, особенно долго хранившееся

16. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

свежее мясо

недавно размороженное

парное мясо

+мясо, замораживаемое дважды

17. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?

разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)

+разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика

разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубков, измельчение и посол мяса

18. Технологическая схема производства вареных колбас?

+приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение

приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение

приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение

приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

19. Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?

+измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом

измельчения мяса, выдержки, посолом

посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения

20. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?

0,5-1,5 % к массе мяса

3-3,5 % к массе мяса

+2-2,5 % к массе мяса

4 % к массе мяса

21. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

улучшается консистенция

сокращается продолжительность выдержки мяса

изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий

+увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

22. При выработке, каких колбас используют длительный посол?

вареных колбасных изделий

полукопченых колбасных изделий

+копчено-соленых (соленых) изделий

сыровяленых

При выработке, каких колбас используют кратковременный посол?

+вареных колбасных изделий

полукопченых колбасных изделий
копчено-соленых (соленых) изделий
сыровяленых

23. Длительность процесса посола зависит от

составления фарша
количества введения посолочных веществ в виде растворов
+ степени измельчения и температуры
консистенции фарша

24. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?

не происходит деформации колбас
не происходит усушки колбас
улучшается окраска колбас
+ устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат

25. Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?

может произойти разрыв оболочки
закисание фарша
+ запекание и потемнение нижних концов батонов

26. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?

копченые
+ сырокопченые
полукопченые
варено-копченые

27. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?

парное, размороженное
+ свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное охлажденное, размороженное
парное

28. Сроки хранения полукопченых и варено-копченых колбас?

1 мес
2-3 сут
+ до 10 сут
15 сут

29. Сроки хранения мясных консервов?

5 лет

+от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары
2 года в зависимости от вида консервов и тары
1 год

30. Основные белки молока

- казеин, миоген и альбумин;
- казеин, миоглобулин и глобулин;
- казеин, глобулин, овоцин и альбумин;
- + казеин, альбумин, эвглобулин, псевдоглобулин, лаоглобулин;

31. Какое молоко в большей мере обладает бактерицидными свойствами?

- охлажденное;
- + свежесвыдоенное;
- стерилизованное;
- топленое;
- УВТ-обработанное.

32. Основные углеводы молока

- лактоза, глюкоза и галактоза
- лактоза, глюкоза, галактоза и фосфатные сахара
- + лактозой, глюкозой, галактозой, фосфатными сахарами, аминосохарамии
- лактозой, фосфатными сахарами и аминосохарамии

33. Свойство молока, определяющее его свежесть

- + титруемая кислотность
- активная кислотность
- плотность
- осмотическое давление

34. Пищевую ценность молока обуславливают

- + белки
- + жиры
- вода
- ферменты

35. Пресный молочный продукт массовой долей жира не более 9,5%, изготавливаемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке

- + питьевое молоко
- питьевые сливки
- молочный продукт
- молокосодержащий продукт

36. Цельное сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение составных частей искусственно не изменилось

- топленое
- белковое
- + натуральное
- нормализованное

37.Какие вещества обуславливают кислотность свежесвыдоенного молока?

- молочный жир, витамины;
- минеральные вещества, ферменты;
- + белок, кислые соли;
- иммунные тела, гормоны;
- газы, бактерицидные вещества.

38.Какой белок молока наиболее устойчив к действию высоких температур?

- + казеин;
- альбумин;
- глобулин;
- сывороточные белки.

39.Температура и продолжительность выдержки при выработке топленого молока

- + от 85 до 99°C не менее 3 ч или свыше 105°C – не менее 15 минут
- от 65 до 80°C не менее 4 ч
- 125°C не менее 15 минут
- от 85 до 99°C с выдержкой не менее 1 часа

40.Вкус молока, возникающий в результате пептонизации белков под влиянием гнилостных микроорганизмов в случае длительного его хранения при температуре 10°C

- + затхлый или сырный привкус
- горький вкус
- дымный привкус
- металлический привкус

Дефект бактериального происхождения молока

- стародойное молоко
- + тягучее молоко
- посторонние привкусы и запахи
- молозиво

41.Лечебные свойства кисломолочных продуктов обусловлены

- используемыми заквасками;
- технологией производства;
- + накоплением антибиотических веществ;
- веществами, образующимися в процессе брожения.

42. Отличительными признаками кисломолочных продуктов от натурального молока являются:

- + молочная кислота
- + наличие коагулированного белка
- + отсутствие лактозы
- витамины
- жир
- минеральные вещества

43. Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибами и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионово-кислых, уксуснокислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта

- бифидопродукт
- + кисломолочный продукт
- ацидофилин
- кефир

44. Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанного брожения?

- Простокваша
- + Кумыс
- + Кефир
- Йогурт

45. Какие продукты получают из топленого молока?

- кефир
- кумыс
- простокваша
- + ряженка

46. Молочные консервы в зависимости от способа выработки бывают

- : стерилизованные и сгущенные
- : стерилизованные, сгущенные, сухие
- : стерилизованные, сгущенные, сухие, сублимированные
- +: стерилизованные, сгущенные, сухие, сублимированные, концентрированные

47. Градация на сорта характерна для видов сливочного масла

- + Любительское
- + Сладкосливочное
- + Кислосливочное

- Крестьянское
- Вологодское

48. Хранить коровье масло нужно

- : без доступа воздуха
- +: без доступа света
- : без доступа воздуха и света
- : без доступа света и влаги

49. Жирность классического сливочного масла

- +: от 70,0 % до 85,0 % включительно
- : от 50,0 % до 79,0 % включительно
- : не более 50%
- : не более 25%

50. Жирность крестьянского сливочного масла

- +: 82,5%
- : 75%
- +: 72,5
- : 62,5%
- : 52,5%

51. Дефекты сливочного масла, прогрессирующие при хранении

- + горький вкус
- + гнилостные привкусы
- невыраженный вкус
- кормовые привкусы

52. Биохимические процессы при созревании твердых сычужных сыров связаны

- : с изменением молочного сахара
- : с изменением молочного сахара и белковых веществ
- +: с изменением молочного сахара, белковых веществ и молочного жира
- : с изменением молочного сахара и молочного жира

53. Дефекты сыров, прогрессирующие при хранении:

- + горький вкус
- + излишне кислый вкус
- + плесневение
- грубая консистенция
- самокол

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Технология переработки продуктов скотоводства» по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), магистерская программа Кормопроизводство, кормление животных и технология кормов

Разработчики: к.с.-х.н., доцент Шепелев С.И., доцент кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно- методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
 - Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах.
 - Формы контроля по учебному плану.
5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные помещения и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния.

Рецензент:
начальник отдела животноводства
Департамента сельского хозяйства
Брянской области



Потемкина Е.П.