

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств  
Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***СЫРЬЕВАЯ БАЗА ОТРАСЛИ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания животного происхождения*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Смольникова Яна Викторовна, канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профессиональных стандартов:

- «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»;
- «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «09» марта 2022г.

Зав. кафедрой Величко Надежда Александровна, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022г.

## Содержание

Аннотация .....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>5</b>
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	5
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	5
4.3. Лекционные занятия.....	6
4.4. Практические занятия.....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>8</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	8
6.3. Программное обеспечение.....	8
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>10</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....</b>	<b>10</b>
<b>9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	<b>10</b>
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	10
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	11
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	12

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Сырьевая база отрасли» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональной компетенции - ПК-3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, формирующих у обучающихся готовность к разработке нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами из сырья животного происхождения для производства мясных и рыбных продуктов питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты докладов-презентаций по практическим занятиям и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой предусмотрены лекции (18 часов), практические занятия (54 часов) и самостоятельная работа студента (36 часов).

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сырьевая база отрасли» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД..

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Сырьевая база отрасли» являются: «Общая химия», «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов».

Дисциплина «Сырьевая база отрасли» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Основы пищевой биотехнологии», «Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки», «Технология мяса и мясных продуктов», «Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения».

Особенностью дисциплины является то, что она закладывает основы понятийного аппарата, теоретических концепций, номенклатурных правил, необходимых для дальнейшего понимания и успешного освоения дисциплин.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

*Цель дисциплины* формирование знаний, умений и навыков в области определения технологических характеристик сырья мясной и рыбной промышленности.

*Задачи дисциплины:*

- 1) ознакомление с основными сведениями по классификации и химическому составу мясного и рыбного сырья;
- 2) изучение основных показателей качества и условий хранения, обеспечивающих безопасность сырья мясной и рыбной отрасли;
- 3) получение профессиональных навыков по использованию вторичного сырья, изысканию новых способов обработки нетрадиционного мясного и рыбного сырья.

Таблица 1

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3 Способен осуществлять входной и технологический	ИД-1пк-3 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией.	Знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила требований к качеству и

контроль качества сырья и готовой продукции	<b>ИД-2пк-3</b> Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	безопасности сырья и готовой продукции
	<b>ИД-3пк-3</b> Владеет навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических практических испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Уметь: - осуществлять контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
		Владеть: - навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических практических испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	семестр № 2
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18	18/8
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		54	54/8
<b>Самостоятельная работа (СР), в том числе:</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		10	10
самоподготовка к текущему контролю знаний		17	17
<b>подготовка и сдача зачета</b>		<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Вид контроля:</b>			<b>Зачет</b>

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

##### Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
<b>Модуль 1. Сырьевая база отрасли</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>
Модульная единица 1.1 Сырьевая база мясной промышленности.		10	30	15
Модульная единица 1.2 Сырьевая база рыбного хозяйства		8	24	12
Подготовка к зачету	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### Модуль 1. Сырьевая база отрасли

###### Модульная единица 1.1 Сырьевая база мясной промышленности.

История и перспективы развития мясной отрасли. Типы предприятий мясной промышленности. Действующие нормативные и технические документы отрасли. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Основные технологические процессы переработки свиней. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота. Основные понятия и термины по теме: МРС - мелкий рогатый скот, технологическая схема переработки мелкого рогатого скота. Основные понятия и термины по

теме: водоплавающая и сухопутная птица; наружный и внутренний убой; шпарка, воскование. Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.

*Модульная единица 1.2 Сырьевая база рыбного хозяйства.*

Современные проблемы Рыбной промышленности. Рациональное использование биологических ресурсов Мирового океана. Международный аспект современного состояния сырьевой базы РФ. Современное состояние и перспективы развития сырьевой базы рыбной отрасли России. Меры, намеченные на удовлетворение внутреннего спроса на рыбную продукцию отечественного производителя. Предпосылки развития аквакультуры в России. Современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов. Основные промысловые виды рыб. Основные промысловые виды беспозвоночных. Основные промысловые виды водорослей.

*4.3. Лекционные занятия*

Таблица 4

**Содержание лекционного курса**

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Сырьевая база отрасли</b>			<b>зачет</b>	<b>18</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Сырьевая база мясной промышленности.	Лекция № 1. История и перспективы развития мясной отрасли.	Тести- вание	2
		Лекция № 2. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота.		2
		Лекция № 3. Основные технологические процессы переработки свиней.		2
		Лекция № 4. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота.		2
		Лекция № 5. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов.		2
	<b>Модульная единица 1.2</b> Сырьевая база рыбного хозяйства	Лекция № 6 Понятие о сырьевой базе рыбной промышленности.		2
		Лекция № 7 Основные объекты отрасли.		2
		Лекция № 8 Сырьевая база Мирового океана и внутренних водоемов.		2
		Лекция № 9 Искусственное разведение и выращивание промысловых рыб.		2
<b>ИТОГО</b>				<b>18</b>

*4.4. Практические занятия*

Таблица 5

**Содержание занятий и контрольных мероприятий**

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Сырьевая база отрасли</b>			<b>зачет</b>	<b>54</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Сырьевая база мясной промышленности.	Занятие № 1. «Требования стандартов на живой скот»	Подготовка и защита докладов-презентаций	6
		Занятие № 2 «Технологическая схема переработки крупного рогатого скота»		6
		Занятие № 3 «Технологическая схема переработки свиней»		6
		Занятие № 4 «Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота»		6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 5 «Технологическая схема переработки птицы и кроликов»		6
	<b>Модульная единица 1.2</b> Сырьевая база рыбного хозяйства	Занятие № 6 «Современное состояние и перспективы развития сырьевой базы рыбной отрасли России»		6
		Занятие № 7 «Основные промысловые виды рыб, беспозвоночных и водорослей»		6
		Занятие № 8 «Рациональное использование биологических ресурсов Мирового океана»		6
		Занятие № 9 «Искусственное разведение и акклиматизация рыб в естественных водоемах»		6
		<b>ИТОГО</b>		

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного типа (18 часов) и практические (54 часа). Самостоятельная работа (36 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и контролируется через тестирование, защиту практических работ.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течение всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям.

#### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Сырьевая база отрасли</b>			<b>36</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Сырьевая база мясной промышленности.	Классификация и технологические характеристики вторичного мясного сырья. Эндокринное, специальное, ферментное мясное сырье. Требования, предъявляемые к жировому сырью, к крови, белкам животного происхождения и субпродуктам, полученным из КРС, МРС, свиней и птицы, используемых в мясном производстве. Основные направления использования вторичного мясного сырья.	5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Самоподготовка к текущему контролю знаний		10
	<b>Модульная единица 1.2</b> Сырьевая база рыбного хозяйства	Ведущие ученые, внесшие вклад в развитие науки о сырьевой базе рыбного хозяйства. Потребность человека в биологических ресурсах гидросферы. Роль гидросферы в продуцировании биологических ресурсов. Современное состояние рыбного хозяйства России. Место России в современном мировом рыболовстве. Сырьевые ресурсы гидросферы и их состав, сырьевые рыбные ресурсы. Структура сырьевой базы рыбного хозяйства внутренних морей и пресноводных водоемов.	5
	Самоподготовка к текущему контролю знаний		7
	Подготовка и дача зачета		9
<b>ВСЕГО</b>			<b>36</b>

### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

#### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-3	1-9	1-9	1	зачет

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
4. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

#### 6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО



## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологииНаправление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**Дисциплина «Сырьевая база отрасли»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ПЗ, СРС	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства : учебное пособие	Б.С. Флоренсова	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск	2011	-	+	+	-	25	<a href="http://5.159.97.194:8080/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?&amp;C21COM=F&amp;S21STN=&amp;S21CNR=1&amp;S21FMT=referings_image&amp;USES21ALL=1&amp;S21REF=10&amp;I21DBN=IBIS_READER&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=1321U1S53T8E6G710&amp;Image_file_name=П_Флоренсова_БС_1%2Epdf&amp;Image_file_mfn=29133&amp;MFN=29133&amp;PDF_PAGES=116">http://5.159.97.194:8080/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?&amp;C21COM=F&amp;S21STN=&amp;S21CNR=1&amp;S21FMT=referings_image&amp;USES21ALL=1&amp;S21REF=10&amp;I21DBN=IBIS_READER&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=1321U1S53T8E6G710&amp;Image_file_name=П_Флоренсова_БС_1%2Epdf&amp;Image_file_mfn=29133&amp;MFN=29133&amp;PDF_PAGES=116</a>
Л, ПЗ, СРС	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю. Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017	-	+	+	-	25	<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
Л, ПЗ, СРС	Технология переработки рыбы и рыбной продукции: методические указания	А. И. Машанов, Т. М. Владимцева	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск	2008	+	-	+	+	25	50

Директор Научной библиотеки

Зорина Р.А.

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Сырьевая база отрасли» со студентами в течение 2 семестра проводятся лекции и практические занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Итого за модуль			итого баллов
модули	баллы по видам работ		
	Тестирование	Защита докладов презентаций	
ДМ <sub>1</sub>	30	45	75
Контроль (Зачет)			25
Итого	30	45	100

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- тестирование;
- выполнение и защита докладов-презентаций по тематике практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность).

Темы докладов-презентаций к практическим работам, банк тестовых заданий и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано три вопроса из заранее выданного списка. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Сырьевая база отрасли» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-04).

Для проведения практических занятий по дисциплине «Сырьевая база отрасли» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-06).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; анализатор влажности Эвлас-2М, рН-метр-150МИ, Весы 5кг 2г CAS SW-5, баня водяная LOIP LB-161, плитка электрическая Supra HS-101, аппарат ручной вакуумный для домашнего использования DZ-280A, фотоколориметр КФК-2, Блендер Tefal.

Парты, стулья. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного типа (18 часов), и практические занятия (54 часов). Самостоятельная работа (36 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к практическим работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса Moodle. Форма контроля – Зачет.

Обучающийся должен готовиться к практическим работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо

ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных занятий.

## 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Таблица 10

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> </ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

*ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД*

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Смольникова Я. В., канд. техн. наук, доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

**Рецензия**  
на рабочую программу

**Сырьевая база отрасли**  
для подготовки бакалавров  
направление подготовки

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль: *Технология продуктов питания животного происхождения*

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Смольникова Я.В.

Рабочая программа предназначена для обучения бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология продуктов питания животного происхождения.

В программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Отражены компетенции бакалавра, представлены основные направления исследований.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам и может быть рекомендована для планирования работы в высшем учебном заведении по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология продуктов питания животного происхождения.

Директор



А.П. Ковалев