

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

---

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института \_\_\_\_\_ Т.Ф. Лефлер  
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор \_\_\_\_\_ Н.И.Пыжикова  
"29" апреля 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ**

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль):** Технология производства и переработки продукции  
животноводства

**Курс:** \_\_2

**Семестры:** \_\_3

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 20\_\_\_\_

Составители: к.с.-х.н., доцент Военбендер Л.А.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 10 от «27» апреля 2019г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ  
протокол № 8 «29» апреля 2019г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

## Оглавление

Аннотация .....	5
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	5
1. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	5
1. Организационно-методические данные дисциплины .....	7
4. Структура и содержание дисциплины .....	7
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	7
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	8
4.3. Лекционные занятия .....	9
4.4. Лабораторные занятия .....	10
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	11
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний .....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	12
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9) .....	12
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»): .....	14
6.3. Программное обеспечение .....	15
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций ...	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	15
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины .....	16
Изменения .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Технология органических продуктов» относится к базовым дисциплинам (Б1.В.02) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков профессиональных компетенций таких как: ПК 5 - Способен, планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Дисциплина подразумевает изучение технологий производства хранения и переработки продукции животноводства с учетом параметров и требований к органическому сырью. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тестирование, реферат, и промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы или 108 часа, из них 16 часов лекций, 32 часа лабораторных занятий, 60 часов самостоятельной работы, в течении 3 семестра на 2 курсе.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология органических продуктов» является базовой дисциплиной, помогающей углубить знания студентов в области технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства из органического сырья, используемой в нашей стране и за рубежом.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя тестирование, реферат. Промежуточная аттестация представлена дифференцированным зачетом.

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

Целью дисциплины «Технология органических продуктов» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства органической продукции животноводства, от производственных процессов до получения готовой продукции и хранения сырья, изучение технологий безотходного и

экологически чистого производства и переработки продуктов животноводства.

Задачи дисциплины:

- Изучить технология содержания сельскохозяйственных животных с учетом производства органического сырья;
- Изучить основные технологические линии производства продукции с учетом требованиями к органическому сырью;
- Изучить нормативно-техническую документацию при производстве органических продуктов питания для всех групп населения.

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Знать: формирование необходимых теоретических знаний об использовании экологических процессов в технике и промышленном производстве ферментов пищевого белка, полисахаридов, гликозидов, аминокислот, пищевых кислот, витаминов и других биологически активных веществ различного функционального назначения; знание основ создания генномодифицированных источников пищи; приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств с применением экологии.
		Уметь: изучить способы подготовки питательных сред для культивирования ряда биообъектов, являющихся продуцентами биологически активных соединений; освоить методы контроля качества и безопасности продуктов; изучить экологические процессы и способы переработки сельскохозяйственной продукции, биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов.
		Владеть: навыками переработки продуктов животноводства в условиях сложившейся экологической обстановки.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№3
<b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,0</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		16/16	16/16
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		32/18	32/18
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,0</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		20	20
контрольные работы			
реферат		20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний		10	10
подготовка к зачету			
др. виды			
<b>Подготовка и сдача дифференцированного зачета</b>	<b>1,0</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Вид контроля:</b>		дифференциро ванный зачет	дифференциро ванный зачет

### 4. Структура и содержание дисциплины

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

Таблица 3

#### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	Диф.зачет
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве	22	4	8	10	
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии	22	4	8	10	
3	Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбноводстве и рыбопродуктов.	32	4	8	20	
4	Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных	22	4	8	10	
		10				10
5	Итого:	108	16	32	50	10
6	Всего:	108				

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1.</b> Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
Лекция 1. Значение органических продуктов питания. Рынки органических продуктов в России.	6	2		4
Занятие № 1. Технология производства органических продуктов за рубежом	8		4	4
Лекция 2. Влияние внешних факторов на получение продукции органического происхождения	4	2		2
Занятие № 2. Нормативно-техническая документация производства органических продуктов питания.	8		4	4
<b>Модуль 2.</b> Переработка продукции животноводства с основами экологии	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
Лекция 3. Технология переработки молока и молочных продуктов	6	2		4
Занятие №3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки молока и молочных продуктов (топленое молоко, варенец, творог).	8		4	4
Лекция 4. Технология переработки мяса и мясных продуктов	6	2		4
Занятие №4. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки мяса (фарш) и мясных продуктов (котлеты)	8		4	4
<b>Модуль 3.</b> Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве, рыбоводстве и пчеловодстве	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>20</b>
Лекция 5. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве	6	2		4
Занятие №5. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки рыбной органической продукции.	10		4	6
Лекция 6. Влияние микотоксинов на получение органических продуктов.	8	2		6
Занятие №6. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии органической пчелопродукции	8		4	4
<b>Модуль 4.</b> Эколого-генетический мониторинг с/х животных	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
Лекция 7. Влияние пищевых добавок продуктов на здоровье человека без соблюдения параметров при производстве органических продуктов	4	2		2
Занятие №7. Технология выращивания животных с использованием пожизненных улучшителей качества мяса	6		4	2
Лекция 8. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности с целью получения органических продуктов.	6	2		4



Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Занятие №8. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов животноводства	6		4	2
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>60</b>

### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Видконтрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1.</b> Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>4/4</b>
		Лекция 1. Значение органических продуктов питания. Рынки органических продуктов в России	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
		Лекция 2. Влияние внешних факторов на получение продукции органического происхождения	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
2.	<b>Модуль 2.</b> Переработка продукции животноводства с основами экологии		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>4/4</b>
		Лекция 3. Технология переработки молока и молочных продуктов	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
		Лекция 4. Технология переработки мяса и мясных продуктов	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
3.	<b>Модуль 3.</b> Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбководстве и рыбопродуктов.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>4/4</b>
		Лекция 5. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
		Лекция 6. Влияние микотоксинов на получение органических продуктов.	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
4.	<b>Модуль 4.</b> Эколого-генетический мониторинг с/х животных		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>4/4</b>
		Лекция 7. Влияние пищевых добавок продуктов на здоровье человека без соблюдения параметров при производстве органических продуктов	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
		Лекция 8. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности с целью получения органических продуктов.	Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Видконтрольного мероприятия	Кол-во часов
	Итого			<b>16/16</b>

\*Темы рефератов и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

#### 4.4. Лабораторные занятия

**Таблица 5**

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Видконтрольного мероприятия	Кол-во часов
1		<b>Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве</b>	Тестирование	8/4
		Занятие № 1. Технология производства органических продуктов за рубежом	Защита лабораторной работы	4
		Занятие № 2. Нормативно-техническая документация производства органических продуктов питания.	Защита лабораторной работы	4
2		<b>Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии</b>	Тестирование	8/4
		Занятие №3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки молока и молочных продуктов (топленое молоко, варенец, творог).	Защита лабораторной работы	4
		Занятие №4. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки мяса (фарш) и мясных продуктов (котлеты)	Защита лабораторной работы	4
3		<b>Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.</b>	Тестирование	8/4
		Занятие № 5 Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки рыбной органической продукции.	Защита лабораторной работы	4
		Занятие №6. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии органической пчелопродукции	Защита лабораторной работы	4
4		<b>Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных</b>	Тестирование	8/6
		Занятие №7. Технология выращивания животных с использованием пожизненных улучшителей качества мяса	Защита лабораторной работы	4
		Занятие №8. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов животноводства	Защита лабораторной работы	4
	Итого			32/18

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

##### 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
1	Модуль 1.	Технология производства органических кисломолочных продуктов(организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	14
2	Модуль 2.	Технология производства масла и сыра(организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	16
3	Модуль 3.	Консервирование мяса с использованием технологий органического производства (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	20
4	Модуль 4.	Технология органического производства колбасных и ветчинных изделий(организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	10
	<b>ВСЕГО</b>		<b>60</b>

\*Темы рефератов и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

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

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-5Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	1-8	1-8	1-8	Тестирование, реферат, диф.зачет

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение  
дисциплины**  
**6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)**

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ» Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»  
 Дисциплина Технология органических продуктов

Таблица 9

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства и переработки животноводческой продукции	Макарцев Н. Г.	«Манускрипт»	2005	+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета	2019		+	+		25	25
<b>Дополнительная</b>										
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Красноярский ГАУ	2018		+	+		25	25

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

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

**Сайты по дисциплине:** <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=4948>

### **Сайты электронных библиотек**

1. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS;
3. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
4. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru;
5. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
6. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
7. База данных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

### **Периодические издания**

1. Журнал «Молочная и мясная промышленность».
2. Журнал «Молочное и мясное скотоводство».
3. Журнал «Сыроделие и маслоделие».
4. Журнал «Маслоделие».
5. Журнал «Масло и сыр».
6. Журнал «Животноводство России».
7. Журнал «Зоотехния».

### **Нормативные правовые акты**

1. ФЗ № «Технический регламент на продукцию»
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.skotovodstvo.blogspot.ru](http://www.skotovodstvo.blogspot.ru)
2. [www.fadr.msu.ru](http://www.fadr.msu.ru)
3. [www.thehorses.ru](http://www.thehorses.ru)
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

### **6.3. Программное обеспечение**

1. Лекции (презентации в программе Microsoft PowerPoint).
2. Лабораторные занятия (презентации в программе Microsoft PowerPoint).

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

Виды текущего контроля: (реферат, тестирование).

Итоговый контроль – (дифференцированный зачет).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторные работы по дисциплине «Технология органических продуктов» в следующих формах:

- тестирование;
- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ;

– отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа в команде на лабораторных занятиях, своевременная сдача тестов, отчетов к лабораторным работам и их загрузка на платформе LMS Moodle.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачета, включает в себя компьютерное тестирование на платформе LMS Moodle.

Оценка освоения дисциплины «Технология органических продуктов» формируется на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

По дисциплине «Технология органических продуктов» разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации. Если студент имеет текущие задолженности по данной дисциплине, то ему необходимо – самостоятельно освоить лекционный курс на платформе LMS Moodle и отработать лабораторные занятия с другой группой или формой обучения.

### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционный учебный материал по дисциплине «Технология органических продуктов» читается в лекционном зале (ауд.1-35, Е. Стасовой 44А), в нем имеется в наличие мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по производству органических продуктов животноводства в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специализированной лаборатории молока (ауд. 2-40, Е. Стасовой 44А), содержащей необходимое

лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Лактант-1-4, термостат, микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а также оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства органических продуктов животноводства.

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### **9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся**

Все виды учебных работ по дисциплине «Технология органических продуктов» должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Не допускать пропусков лекций и лабораторных занятий, так как каждое последующее занятие базируется на знаниях, полученных на предыдущем занятии. Необходимо ежедневно после занятий прочитать тот материал, который был получен на лекциях и лабораторных занятиях. Кроме того, необходимо читать отраслевые научно-производственные журналы по технологии производства органических продуктов животноводства.

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

В целях освоения учебной программы дисциплины «Технология органических продуктов» 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);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - 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 ПБиВМ, а также пребывание в указанных помещениях.



Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине «Технология органических продуктов» может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы по дисциплине «Технология органических продуктов» для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в форме электронного документа, адаптированного к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в форме электронного документа;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в форме электронного документа;

По дисциплине «Технология органических продуктов» предусматривается индивидуальная учебная работа и консультации, т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

**Сведения о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

- Официальный сайт ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» <http://www.kgau.ru> доступен для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и имеет версию для слабовидящих.

- Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения: <http://e.kgau.ru/>; после регистрации в системе имеет версию для слабовидящих.

- Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/23/>, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем (ЭБС).

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ»  
(название кафедры)  
**Т.Ф. Лефлер**  
(Ф.И.О.)

(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Технология органических продуктов»

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Курс: 2

Семестр: 3

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций	Тестирование	Работа на лабораторных занятиях	Реферат	
М 1	4	4	4		12
М 2	4	4	4		12
М 3	4	4	4		12
М 4	4	4	4		12
Итоговый контроль	-	-		30	30
Итого за КМ 1	16	16	16	30	78

### Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: **3,0**.

Нормативная трудоемкость дисциплины 108 ч.

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

Студенты могут набрать больше 78 баллов за активное участие на лабораторных занятиях.

«Удовлетворительно» - 60 баллов;

«Хорошо» - от 61 до 75 баллов;

«Отлично» - от 76.

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Военбендер Л.А., к.с.-х.н., доцент кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» \_\_\_\_\_

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарий
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2019-2020 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2020-2021 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 07.09.2020
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2021-2022 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 06.09.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022

**Программу разработала:**

Военбендер Л.А., к.с.-х.н., доцент кафедры «Зоотехнии и ТППЖ»

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Технология органических продуктов», разработанную к. с.-х.н., доцентом кафедры «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства» Военбендер Л.А., для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Дисциплина Б1В.02 «Технология органических продуктов» относится к базовым дисциплинам по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций таких как: ПК-5.

ПК-5- Способен, планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Технология органических продуктов», до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Технология органических продуктов». Указывается, что освоение дисциплины «Технология органических продуктов», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент: генеральный директор  
ОАО «Красноярскагропрлем»



Шадрин С.В.