

**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 переработки свинины
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 4

Семестры: 7

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Военбендер Л.А. к. с.-х. н., доцент
(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 Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор
(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

Оглавление.....	4
Аннотация.....	5
1. Требования к дисциплине	5
1.1. Внешние и внутренние требования.....	5
1.2. Место дисциплины в учебном процессе.....	5
2. Цели и задачи дисциплины.	6
Компетенции, формируемые в результате освоения.....	6
3. Организационно-методические данные дисциплины	7
4. Структура и содержание дисциплины	7
4.1. Структура дисциплины	7
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	7
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	8
4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия.....	9
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения.....	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12
6.1. Основная литература	12
6.2. Дополнительная литература	12
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	14
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
9. Образовательные технологии	14
Изменения.....	17

Аннотация

Дисциплина «Технология переработки свинины» является частью вариативного цикла дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.06.02) подготовки студентов 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 профессиональных компетенций таких как: ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-15.

Дисциплина подразумевает изучение таких вопросов, связанных с характеристикой организационно-правовой базой предприятия по переработки мяса свиньи. Способы подготовки сырья и пути реализации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: реферат, и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены 48 контактных часов из них лекционные (24 часа), лабораторные (24 часа), занятия и (60 часов) самостоятельной работы студента. Интерактивные часы: 18 часа из них 8 часов лекций и 10 часов лабораторных.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки свинины» является дисциплиной по выбору, помогающей углубить знания студентов в области переработки мяса свиного, и используемых технологий в нашей стране и за рубежом данного вида сырья.

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

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

Целью дисциплины «Технология переработки свинины» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии переработки сырья, и хранения его.

Задачи дисциплины:

- изучить химический состав свиного мяса;
- изучить принципы, методы, способы, процессы обработки сырья;
- изучить технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья.
- изучить технологию производства с использованием нетрадиционных видов сырья;
- изучить факторы, влияющие на качество и условия хранения готового продукта;

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Идентификатор достижений	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК - 4	Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД-4 Организация производственной деятельности обучающихся по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: факторы и показатели безопасности; морфологию и химический состав мяса птицы и яиц, классификацию категорий туш.
			Уметь: пользоваться нормативной документацией.
			Владеть: информацией о новинках в ассортименте; информацией о рынке продукции.
ПК - 5	Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	ИД -5 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: характеристику ассортимента процессы при производстве и хранении.
			Уметь: провести приемку сырья по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определить термическое состояние, свежесть, качество сырья, дефекты.
			Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции сырья; и нормативными документами
ПК-9	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД – 9 Реализация технологий производства продукции животноводства	Знать: способы реализации технологии производства продукции животноводства
			Уметь: реализует технологии производства продукции животноводства
			Владеть: навыками реализации технологий производства продукции животноводства
ПК - 15	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.	ИД – 15 Реализация технологий переработки продукции животноводства	Знать: требования к качеству, маркировке, упаковке, условия и сроки хранения, транспортирования.
			Уметь: отобрать средние образцы от партии; проводить экспертизу товаров по стандартным физико-химическим показателям.
			Владеть: навыками организатора производства, хранения и переработки сырья и оценки качества готового продукта.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), 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 №8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	2,0	48	48
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		24/8	24/8
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		24/10	24/10
Самостоятельная работа (СРС)	1,0	60	60
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		10	10
др. виды			
Подготовка и сдача экзамена			
Вид контроля:		зачет	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	Зачет
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Классификация, обработка, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки	54	12	12	30	
2	Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки сырья	54	12	12	30	
3	Итого:	108	24	24	60	
4	Всего:	108				

4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.	54	12	12	30
Лекция 1. Экономическое состояние российского производства свинного мяса.	8	2		6
Занятие № 1 Морфология, физико-химические показатели качества мяса	8		4	4
Лекция № 2 Производственный процесс получения мяса.	8	4		4
Занятие № 2 Технология получения промышленного свинного мяса	4		2	2
Лекция № 3 Классификация туш, разделка по ГОСТ	8	4		4
Занятие № 3 Органолептические показатели качества мяса при разных процессах	8		4	4
Лекция № 4. Качества и разделка туш	6	2		4
Занятие № 4. Оценка качества мяса	4		2	2
Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки мяса	54	12	12	30
Лекция № 5. Побочное сырье от свинопродукции	8	4		4
Занятие № 5. Технология производства колбасных изделий из мяса.	8		4	4
Лекция № 6. Технологические операции при производстве продукции	10	4		6
Занятие № 6. Определение ветеринарно-санитарных норм при производстве продукции из мяса	10		4	6
Лекция № 7. Производство беконного сырья и продукции	8	4		4
Занятие № 7. Микробиологические показатели свинного мяса	10		4	6
ИТОГО	108	24	24	60

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
1.	Модуль 1. Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.		реферат, зачет	12/4
	Лекция 1. Экономическое состояние российского производства свинного мяса.			2
	Лекция № 2 Производственный процесс получения мяса.			4
	Лекция № 3 Классификация туш, разделка по ГОСТ			4
	Лекция № 4. Качества и разделка туш			2
2.	Модуль 2. Технологические процессы в		реферат, зачет	12/4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	производстве, переработки мяса			
	Лекция № 5. Побочное сырье от свинопродукции			4
	Лекция № 6. Технологические операции при производстве продукции			4
	Лекция № 7. Производство беконного сырья и продукции			4
	Итого		зачет	24/8

*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	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.		реферат	12/6
		<i>Занятие № 1</i> Морфология, физико-химические показатели качества мяса	опрос	2
		<i>Занятие № 2</i> Технология получения промышленного свиного мяса	опрос	4
		<i>Занятие № 3</i> Органолептические показатели качества мяса при разных процессах	опрос	4
		<i>Занятие № 4.</i> Оценка качества мяса	опрос	4
2	Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки мяса		реферат	12/4
		<i>Занятие № 5.</i> Технология производства колбасных изделий из мяса.	опрос	4
		<i>Занятие № 6.</i> Определение ветеринарно-санитарных норм при производстве продукции из мяса	опрос	4
		<i>Занятие № 7.</i> Микробиологические показатели свиного мяса	опрос	6
3	Итого			24/10

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 Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.	Виды обработки сырья	20
		Профилактические мероприятия персонала при работе с сырьем	10
2	Модуль 2 Технологические процессы в производстве, переработки мяса	Производство продукции из отходов сырья	20
		Новые технологические приемы обработки мясного сырья	10
	ВСЕГО		60

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

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК - 4 Готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	1-7	1-7	1-7	реферат, зачет
ПК - 5 Готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1-7	1-7	1-7	реферат, зачет
ПК - 9 Готовностью реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	1-7	1-7	1-7	реферат, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Дисциплина Технология переработки свинины

Таблица 8

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства и переработки животноводческой продукции	Макаревич Н. Г.	Манускрипт	2005	+		+		20	116
Л, ЛЗ, СРС	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства	Курочкин А.А.	Колос	2001	+		+		20	23
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства и переработки продукции животноводства	Под. ред М.В. Шалака	Урожай	2001	+		+		20	103
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства продукции животноводства	Флоренсова Б.С.	КрасГАУ	2010	+	+	+		20	76

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 «Свиноводство».
4. Журнал «Животноводство России».
5. Журнал «Зоотехния».

Нормативные правовые акты

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

Интернет-ресурсы:

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

6.3. Программное обеспечение

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

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

Виды текущего контроля: (реферат).

Итоговый контроль – (зачет).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторными занятиями по дисциплине «Технология переработки свинины» в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа в команде на лабораторных занятиях, своевременная сдача реферата, отчетов к лабораторным работам.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета.

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

По дисциплине «Технология переработки свинины» 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 и отработать лабораторные занятия с другой группой или формой обучения.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по дисциплине «Технология переработки свинины» 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 продуктов животноводства в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специализированной лаборатории молока (ауд. 2-46, Е. Стасовой 44А), 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 продуктов из мяса свинины и ее видов.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Все виды учебных работ по дисциплине «Технология переработки свинины» 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 продуктов животноводства и свиноводства.

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

В целях освоения учебной программы дисциплины «Технология переработки свинины» 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 переработки яиц и мяса птицы» может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы по дисциплине «Технология переработки свинины» 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 нарушение слуха	в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в форме электронного документа;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в форме электронного документа;

По дисциплине «Технология переработки свинины» 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).

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.

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 разработал:
Военбендер Л.А. к. с.-х. н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу дисциплины «Технология переработки свинины», разработанную доцентом кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» 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. (бакалавриат) профилю подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предназначена для преподавания дисциплины базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Технология переработки свинины», 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 переработки свинины». Указывается, что освоение дисциплины «Технология переработки свинины», 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:

Токунов Анатолий Иванович
д-р с.-х. н. профессор
А. Токунов

