

**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
"31" марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Н.И. Пыжикова
"31" марта 2023 г.

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 продуктов
животноводства

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения очная

Квалификация выпускника: бакалавр

Красноярск, 2023

Составители: к.с.-х.н., доцент Военбендер Л.А. «01» марта 2023г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

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 № 8 от «01» марта 2023г.

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

«01» марта 2023г.

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

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7 «21» марта 2023г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г., д.вет.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2023г.

.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки
(специальности) * Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» марта 2023г.

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	8
4.4. Лабораторные занятия	9
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	10
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	10
4.5.2. Курсовая работа.....	Ошибка! Закладка не определена.
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9).....	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):	13
6.3. Программное обеспечение	14
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций ...	14
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	15
Изменения	18

Аннотация

Дисциплина «Технология переработки яиц и мяса птицы» 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 переработки сырья.
- изучить технологию производства с использованием нетрадиционных видов сырья;
- изучить факторы, влияющие на качество и условий хранения готового продукта;

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК - 4	Готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Знать: факторы и показатели безопасности; морфологию и химический состав мяса, классификацию категорий туш.
		Уметь: пользоваться нормативной документацией.
		Владеть: информацией о новинках в ассортименте; информацией о рынке продукции.
ПК - 5	Готовностью реализовать технологии хранения и переработки 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	Готовностью реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и 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.
ПК-15	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: разработку способы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		Уметь: Планировать и определять экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		Владеть: Определением экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

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 свиного 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 свиного 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 свиного 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 свиного мяса.			2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	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 производстве, переработки мяса	реферат, зачет	12/4
	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.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС					+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета	2019		+	+		25	25
Дополнительная										
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. Базаданных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. Базаданных 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).

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ»

(название кафедры)

Т.Ф. Лефлер

(Ф.И.О.)

(подпись)

« ___ » _____ 2019г.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Технология переработки свинины»

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

Курс: 4

Семестр: 7

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

Календарный модуль 1				Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ			
	Посещение лекций	Работа на лабораторных занятиях	Реферат	
М 1	14	4		18
М 2	14	4		18
Итоговый контроль	-		30	30
Итого за КМ 1	28	8	30	66

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3,0.

Нормативная трудоемкость дисциплины 108ч.

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

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	Комментарии

Программу разработала:

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

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:

Тошубоков Анатолий Иванович
д-р с.-х.н. профессор
А.Т.С.

