

**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 продуктов животноводства»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Т.Ф. Лефлер
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
Н.И. Пыжикова
"29" апреля 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология хранения и переработки продукции животноводства
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 4

Семестры: 8

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Тюрина Л.Е. 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. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3 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.....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	13
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)	13
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):	15
6.3. Программное обеспечение.....	16
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций....	16
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	16
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	17
Изменения.....	20

Аннотация

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» относится к дисциплинам обязательной части Б1.О.33 по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль (направленность): «Технология производства и переработки продукции животноводства». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, на кафедре «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков общепрофессиональных и профессиональных компетенций таких как: ОПК-4, ПК-9, ПК-15, ПК-18.

Дисциплина подразумевает изучение технологий хранения и переработки при производстве продукции животноводства. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тестирование, реферат, курсовая работа, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4зачетные единицы или 144 часа, из них 8 часов лекций, 12 часов лабораторных занятий, 115 часов самостоятельной работы и 9 часов - экзамен, в течении 8 семестра на 4 курсе.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является дисциплиной обязательной части, помогающей углубить знания студентов в области хранения и переработки продукции животноводства, используемой в нашей стране и за рубежом при производстве и переработке животного сырья.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя тестирование, курсовую работу. Промежуточная аттестация представлена экзаменом.

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

Целью дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области животноводства, в приемке животных и животного сырья, первичной обработке и хранения сырья.

Задачи дисциплины:

- изучить химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;
- изучить принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства;
- изучить технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья.
- изучить технологию производства продуктов животноводства;
- изучить факторы, влияющие на качество продуктов животноводства и зависимость биохимических изменений в продуктах от условий хранения;
- изучить физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, протекающие при производстве продуктов животноводства с целью получения продуктов, обладающих заданными свойствами;
- изучить процессы брожения, биохимические и физико-химические изменения при производстве молочной, мясной, рыбной и медовой продукции.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	Знать: современные технологии и их применение в профессиональной деятельности;
		Уметь: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
		Владеть: навыками реализации современных технологий и уметь обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ПК-9	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	Знать: технологии производства продукции животноводства
		Уметь: реализовывать технологии производства продукции животноводства
		Владеть: технологиями производства продукции животноводства
ПК-15	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства
		Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
		Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПК-18	Способен организовать хранение и переработку	Знать: способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

	сельскохозяйственной продукции	Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
--	--------------------------------	---

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 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	№9
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144	
Контактная работа	0,56	20	20	
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		8/4	8/4	
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		12/4	12/4	
Самостоятельная работа (СРС)	3,19	115	115	
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		30	30	
курсовая работа		45	45	
контрольная работа		20	20	
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20	
подготовка к зачету				
др. виды				
Подготовка и сдача экзамена	0,25	9	9	
Вид контроля:		Экзамен	Экзамен	

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)	Экзамен
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов	34	2	2	30	
2	Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов	34	2	2	30	

3	Модуль 3. Технология хранения и переработки рыбы и рыбопродуктов	36	2	4	30	
4	Модуль 4.Технология хранения и переработки продуктов пчеловодства	31	2	4	25	
5	Экзамен	9				9
6	Итого:	144	8	12	115	9
7	Всего:	144				

4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов	34	2	2	30
Лекция 1. Молоко и молочные продукты, их переработка и хранение	16	2		14
Занятие № 1. Технология переработки молока	18		2	16
Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов	34	2	2	30
Лекция 2. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных	16	2		14
Занятие №2. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	4		0	4
Лекция 3. Переработка убойных животных	4			4
Занятие №3. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Новые методы консервирования	8		2	6
Модуль 3. Технология хранения и переработки рыбы и рыбопродуктов	36	2	4	30
Лекция 4. Хранение рыбы и рыбопродуктов	8	2		6
Занятие №4. Определение органолептических показателей рыбы	10		2	8
Лекция 5. Переработки рыбы и рыбопродуктов	8			8
Занятие №5. Определение физико-химических показателей рыбы	10		2	8
Модуль 4.Технология хранения и переработки продуктов пчеловодства	31	2	4	25
Лекция 6. Технология продуктов пчеловодства	8	2		6
Занятие №6. Переработка продуктов пчеловодства	8		2	6
Лекция 7. Хранения продуктов пчеловодства	6			6
Занятие №7. Определение органолептических показателей меда	9		2	7
ИТОГО	135	8	12	115

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.Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов		Тестирование, контрольная работа, экзамен	2/2
	Лекция №1. Молоко и молочные продукты, их переработка и хранение		Тестирование, контрольная работа, экзамен	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов		Тестирование, контрольная работа, экзамен	2/2
		Лекция № 2. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных	Тестирование, контрольная работа, экзамен	2/2
		Лекция № 3. Переработка убойных животных	Тестирование, контрольная работа, экзамен	
3.	Модуль 3. Технология хранения и переработки рыбы и рыбопродуктов		Тестирование, контрольная работа, экзамен	2
		Лекция № 4. Хранение рыбы и рыбопродуктов	Тестирование, контрольная работа, экзамен	2
		Лекция № 5. Переработки рыбы и рыбопродуктов	Тестирование, контрольная работа, экзамен	
4.	Модуль 4. Технология хранения и переработки продуктов пчеловодства		Тестирование, контрольная работа, экзамен	2
		Лекция № 6. Технология продуктов пчеловодства	Тестирование, контрольная работа, экзамен	2
		Лекция № 7. Хранения продуктов пчеловодства	Тестирование, контрольная работа, экзамен	
Итого				8/4

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. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов		Тестирование	2
		Занятие № 1. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов	Защита лабораторной работы	2
2	Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов		Тестирование	2/2
		Занятие № 2. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных	Защита лабораторной работы	2/2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 3. Переработка убойных животных	Защита лабораторной работы	
3	Модуль 3. Технология хранения и переработки рыбы и рыбопродуктов		Тестирование	4/2
		Занятие №4. Хранение рыбы и рыбопродуктов	Защита лабораторной работы	2/2
		Занятие №5. Переработки рыбы и рыбопродуктов	Защита лабораторной работы	2
4	Модуль 4. Технология хранения и переработки продуктов пчеловодства		Тестирование	4
		Занятие №6. Технология продуктов пчеловодства	Защита лабораторной работы	2
		Занятие №7. Хранения продуктов пчеловодства	Защита лабораторной работы	2
	Итого			12/4

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 кисломолочных продуктов (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/ написание курсовой работы/контрольной работы).	30
2	Модуль 2.	Технология производства масла и сыра (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS	30

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		Moodle для СРС/написание курсовой работы/ контрольной работы).	
3	Модуль 3.	Консервирование мяса низкой и высокой температурой (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание курсовой работы/ контрольной работы).	30
4	Модуль 4.	Технология колбасных и ветчинных изделий (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание курсовой работы/ контрольной работы).	25
	ВСЕГО		115

4.5.2. Курсовая работа

Таблица 7

№ п/п	Темы курсовых работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1.	Первичная переработка скота и птицы в хозяйстве.	1-8
2.	Первичная переработка с.-х. животных на мясокомбинате.	1-8
3.	Преимущества и недостатки первичной переработки скота и птицы.	1-8
4.	Влияние возраста и живой массы гибридной птицы на выход продуктов убоя.	1-8
5.	Транспортировка, предубойное содержание с.-х. животных и птицы.	1-8
6.	Влияние способов первичной переработки свиней на выход продуктов убоя.	1-8
7.	Способы хранения и транспортировки мяса.	1-8
8.	Изменения в мясе после убоя и при хранении.	1-8
9.	Морфология и товароведение мяса.	1-8
10.	Основа технологии обработки субпродуктов, пищевого жира и крови.	1-8
11.	Переработка мяса и производство мясных продуктов.	1-8
12.	Технология переработки мяса и производство мясных продуктов.	1-8
13.	Преимущества и недостатки переработки мяса и мясных продуктов.	1-8
14.	Технология хранения мяса.	1-8

№ п/п	Темы курсовых работ	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
15.	Основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.	1-8
16.	Порядок приемки и сдачи животных для убоя.	1-8
17.	Заготовка и транспортировка убойных животных.	1-8
18.	Технологические приемы повышения качества говядины при ее переработке.	1-8
19.	Влияние условий содержания на формирование мясной продуктивности скота.	1-8
20.	Производства молока и молочных продуктов.	1-8
21.	Технология переработки и хранения молока в разные сезоны года.	1-8
22.	Технологические особенности получения, переработки и хранения молока.	1-8
23.	Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью смешанного брожения.	1-8
24.	Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью молочно-кислого брожения.	1-8
25.	Переработка мяса и производства вареных колбас.	1-8
26.	Переработка мяса и производства полукопченых, варено-копченых колбас.	1-8
27.	Переработка мяса и производство ветчинно-штучных изделий.	

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	1-7	1-7	1-7	Тестирование, Контрольная работа, курсовая, работа, экзамен
ПК-9 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	1-7	1-7	1-7	Тестирование,
ПК-15Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	1-7	1-7	1-7	Контрольная работа, курсовая, работа, экзамен
ПК-18Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	1-7	1-7	1-7	Тестирование,


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

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства» Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

Дисциплина Технология хранения и переработки продукции животноводства Количество студентов 25
 Общая трудоемкость дисциплины: 144 час., лекции 8 час.; лабораторные работы 12 час.; СРС 115 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество о экз.	Количество о экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства	Антипова Л.В.	СПб.: ГИОРД	2009	+		+		25	66
Л, ЛЗ, СРС	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Позняковский В.М.	Новосибирск: Сибирское университетское издательство	2009	+		+		25	51
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров	Позняковский В. М.	Издательство Новосибирского университета	1999	+		+		25	11
Л, ЛЗ, СРС	Пищевые оболочки учебно-методическое пособие	Машанов А.И.	М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ	2010	+	+	+		25	12
Л, ЛЗ, СРС	Сборник рецептов мясных изделий и колбас	К.П. Юхневич, А.В. Галайский-	СПб.: Профикс	2006	+		+		25	5

Зав. библиотекой 

Председатель МК 
института

Зав. кафедрой 

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 «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
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: (контрольная работа, тестирование).
Итоговый контроль – (курсовая работа, экзамен).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторные работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» 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 экзамена, включает в себя компьютерное тестирование на платформе LMS Moodle.

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

По дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» 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 хранения и переработки продукции животноводства» 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. 2-40, 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 продуктов животноводства. Кабинет для самостоятельной работы студентов (ауд. 2-42 Е. Стасовой 44А) оснащен компьютерной техникой с подключением к интернету.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Все виды учебных работ по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Не допускать пропусков лекций и ЛЗ, 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 ЛЗ. Кроме того, необходимо читать отраслевые научно-производственные журналы по технологии производства продуктов животноводства.

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

В целях освоения учебной программы дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» 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 хранения и переработки продукции животноводства» может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» 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 хранения и переработки продукции животноводства» 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.

«27» 04/с

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Технология хранения и переработки продукции животноводства»
 Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль): «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Курс: 4

Семестр: 8

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 144 ч.

Календарный модуль 1						
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ					Итого баллов
	Посещение лекций	Тестирование	Курсовая работа	Работа на лабораторных занятиях	Контрольная работа	
М 1	2	10		8		20
М 2	2	10		8		20
М 3	2	10		8		20
М 4	2	10		8		20
Итого за КМ 1	8	40		32	20	100
Итоговый контроль	-	-	100			100

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 4,0.

Нормативная трудоемкость дисциплины 144 ч.

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.

Тюрина Л.Е., к.с.-х.н., доцент кафедры «Зоотехнии и ТППЖ»



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:

Тюрина Л.Е. к. с.-х. н., доцент

Рецензия

на рабочую программу по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» для студентов 4 курса, заочной формы обучения, института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанную кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ», кан. с.-х. наук, доцентом Тюриной Л.Е.

«Технология хранения и переработки продукции животноводства» относится к дисциплинам базовой части, направленных на подготовку студентов по направлению 35.03.07-Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Особенностью данной дисциплины является изучение технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Данный курс, включающий лекционный материал, лабораторные и самостоятельные занятия, коллоквиумы и тестирование дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, формирование необходимых теоретических знаний профессиональных навыков в приемке животных и животного сырья, первичной обработке и хранении сырья.

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором и подробно описаны в модулях. Составленная в соответствии с ФГОС ВО программа «Технология хранения и переработки продукции животноводства» имеет логически-завершенную структуру, включающую в себя все необходимые и приобретенные в процессе изучения навыки и умения, осуществлять готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства. В программе описаны блоки модульных единиц как лекционного, так и практического материала.

Данная рабочая программа по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства», составленная кан. с.-х. наук, доцентом Тюриной Л.Е. на кафедре «Зоотехнии и ТППЖ» может быть использована в учебном процессе института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензент

Генеральный директор ОАО «Красноярскагроплем», Шадрин С.В.
к.с.-х.н.



С.В. Шадрин