

**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 и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 5

Семестры: 9

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Юдахина М.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

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

Аннотация

Дисциплина «Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», является курсом по выбору. Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-4; ПК – 5; ПК-9; ПК-15) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений об основах эффективных методов, способов и технологиях хранения и переработки животноводческой продукции; принципов устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве и переработке продукции животноводства

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 10 часов, лабораторные занятия 12 часов, 82 часа самостоятельной работы студента и 4 часа контроль.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули), является курсом по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов», являются: высшая математика, механизация животноводства..

Дисциплина «Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: технология хранения и переработки продукции животноводства, основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, технология продуктов функционального назначения, технология пищевых полуфабрикатов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации (контрольные работы) и промежуточной аттестации в виде зачета.

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

Цель дисциплины – формирование необходимых теоретических и практических знаний о технологиях и технических средствах производства и переработки продукции животноводства.

Задачи дисциплины: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 - Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 Знает: Требования технической документации к производству и переработке сельскохозяйственной продукции.	Знать: требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции; источники загрязнения нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья; влияние технологических режимов и условий обработки мясного сырья на количественный и качественный состав; требования к санитарно-микробиологическому контролю сырья, условий производства и готовой продукции; критерии безопасности и санитарные нормы качества нетрадиционных продуктов из нетрадиционного мясного сырья.
	ИД-2 Умest: Организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции. Проводить проверку исправности технологического оборудования, количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производствен-	
		Уметь: организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции; проводить количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ; эффективно применять знания операций в технологических процессах консервирования разных видов животноводческого сырья;
		Владеть: навыками организации и проведения производственно-

	ного оборудования, контролировать качество выполнения работ. ИД-3 Владеет: Навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности.	технологической деятельности; – навыками аналитической работы по определению биохимических и микробиологических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья;
ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 Знает: Требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции. ИД-2 Умеет: Оформлять и вести учетно- отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции. ИД-3 Владеет: Навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции; – изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; – биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов. Уметь: оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде; – определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции; – использовать лабораторные методы анализа химического состава и биохимических показателей молока и мяса, молочных и мясных продуктов; – проводить технологический контроль при производстве и хранении молочной и мясной продукции. Владеть: навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; – терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств молока и мяса, и обосновании технологий их производства, хранения и переработки; – навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса
ПК-9 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.	ИД-1 Знает: способы реализации технологий производства продукции животноводства ИД-2 Умеет: реализует технологии производства продукции животноводства ИД-3 Владеет: навыками реализации 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-1 Знает: способы реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства. ИД-2 Умеет: реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства. ИД-3 Владеет: навыками реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства.	Знать: способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства. Уметь: реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства. Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства.

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	Семестр № °
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	0,61	22	22
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме	0,28	10/4	10/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме	0,33	12/4	12/4
Самостоятельная работа (СРС)	2,28	82	82
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	2,08	75	75
самостоятельная подготовка к текущему контролю знаний	0,09	3	3
подготовка к зачету	0,11	4	4
Вид контроля:			
Зачет	0,11	4	4

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	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Введение.		2	2	
Модуль 2 Технологии и оборудование для производства мяса.		4	4	
Модуль 3 Технологии и оборудование для производства мясных продуктов.		4	6	
Зачет	4			
ИТОГО	108	10	12	82

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Введение:

Общие понятия и определения. Цели, задачи и дисциплины. Свойства биосырья как объекта переработки. Классификация технологического оборудования. Структура машин. Понятие о производительности, мощности привода, надежности. Основные требования к технологическому оборудованию по переработке продукции животноводства. Технологические, технико-эксплуатационные характеристики машин методы их определения. Функции технологического назначения.

Модуль 2 Технологии и оборудование для производства мяса

Технологии и оборудование линий для транспортировки, обездвиживания и убоя скота и птицы. Технологии и оборудование линий для разделки туш и мяса. Приспособления для закола и обескровливания. Устройства для сбора пищевой крови и обработки кишечного сырья. Убой птицы и оборудование для обработки тушек. Подвесные и транспортные конвейеры. Машины для съема шкур и шпарки свиней. Техническая эксплуатация машин и оборудования. Устройства для оглушения животных. Механизация убоя животных. Механизация удаления и переработки крови. Механизация разделки туш и мяса. Машины для обработки кишок. Приспособления для закола и обескровливания. Устройства для сбора пищевой крови. Технологии и оборудование линий для транспортировки, скота и птицы. Технологии и оборудование линий для обездвиживания скота и птицы. Технологии и оборудование линий для убоя скота и птицы. Технологии и оборудование линий для разделки туш и мяса. Убой птицы и оборудование для обработки тушек. Подвесные и транспортные конвейеры. Машины для съема шкур и шпарки свиней. Техническая эксплуатация машин и оборудования. Устройства для обработки кишечного сырья.

Модуль 3 Технологии и оборудование для производства мясных продуктов:

Технологии и оборудование для первичной обработки и измельчения мяса и шпика. Технологии и оборудование для тепловой и холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Технологии и оборудование для посола, перемешивания мясных продуктов и их формования. Технологии и оборудование для мясных полуфабрикатов. Механизация производства колбас. Механизация производства мясных консервов. Оборудование для упаковывания и фасования мяса и мясных продуктов. 20. Механизация производства технических фабрикатов. Механизация переработки птицы. Механизация производства колбас. Механизация производства мясных консервов. Механизация упаковки продуктов животноводства. Упаковочный автомат. Закаточные машины. Технологии и оборудование для первичной обработки и измельчения мяса и шпика. Технологии и оборудование для тепловой обработки мяса и мясных продуктов. Технологии и оборудование для посола мясных продуктов. Технологии и оборудование для мясных полуфабрикатов. Механизация производства колбас. Механизация производства мясных консервов. Технологии и оборудование для перемешивания мясных продуктов. Технологии и оборудование для формования мясных продуктов. Технологии и оборудование для холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Оборудование для упаковывания и фасования мяса и мясных продуктов. Оборудование для санитарно-гигиенической обработки машин и аппаратов. Основы проектирования поточно-технологических линий.

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские 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 Введение.			2
		Лекция № 1. Общие понятия и определения. Цели, задачи и дисциплины. Свойства биосырья как объекта переработки. Классификация технологического оборудования. Структура машин.	контрольная работа, зачет	2
2	Модуль 2 Технологии и оборудование для производства мяса.			4
		Лекция № 2. Технологии и оборудование линий для транспортировки, обездвиживания и убоя скота и птицы.	контрольная работа, зачет	2
		Лекция № 3. Технологии и оборудование линий для разделки туш и мяса		2
3	Модуль 3 Технологии и оборудование для производства мясных продуктов.			4
		Лекция № 4. Технологии и оборудование для первичной обработки и измельчения мяса и шпика.	контрольная работа, зачет	2
		Лекция № 5. Технологии и оборудование для тепловой и холодильной обработки мяса и мясных продуктов.		2
ИТОГО				10

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Введение.			2
		Занятие № 1. Понятие о производительности, мощности привода, надежности. Основные требования к технологическому оборудованию по переработке продукции животноводства. Технологические, технико-эксплуатационные характеристики машин методы их определения.	контрольная работа, зачет	2
2	Модуль 2 Технологии и оборудование для производства мяса.			4
		Занятие № 2. Приспособления для закола и обескровливания. Устройства для сбора пищевой крови и обработки кишечного сырья. Убой птицы и оборудование для обработки тушек.	контрольная работа, зачет	2
		Занятие № 3. Подвесные и транспортные конвейеры. Машины для съема шкур и шпарки свиней. Техническая эксплуатация машин и оборудования.		2
3	Модуль 3 Технологии и оборудование для производства мясных продуктов			6
		Занятие № 4. Технологии и оборудование для посола, перемешивания мясных продуктов и их формования. Технологии и оборудование для мясных полуфабрикатов.	контрольная работа, зачет	2
		Занятие № 5 Механизация производства колбас. Механизация производства мясных консервов.		2
		Занятие № 6 Оборудование для упаковывания и фасования мяса и мясных продуктов.		2
	ИТОГО			12

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

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Самостоятельная работа студентов организуется в форме:

- использования электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- самотестирование по тестовым вопросам на платформе LMS Moodle.

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение.		6
1		1. Классификация технологического оборудования.	2
		2. Структура машин.	2
		3. Емкости технологического назначения.	1
	Подготовка к текущему контролю		1
	Модуль 2 Технологии и оборудование для производства мяса.		33
		4. Устройства для оглушения животных	2
		5. Механизация убоя животных	2
		6. Механизация удаления и переработки крови	2
		7. Механизация разделки туш и мяса	2
		8. Машины для обработки кишок	2
		9. Приспособления для закола и обескровливания.	2
		10. Устройства для сбора пищевой крови.	2
		11. Технологии и оборудование линий для транспортировки, скота и птицы.	2
		12. Технологии и оборудование линий для обездвиживания скота и птицы.	2
		13. Технологии и оборудование линий для убоя скота и птицы.	2
		14. Технологии и оборудование линий для разделки туш и мяса	2
		15. Убой птицы и оборудование для обработки тушек.	2
		16. Подвесные и транспортные конвейеры.	2
		17. Машины для съема шкур и шпарки свиней.	2
		18. Техническая эксплуатация машин и оборудования.	2
		19. Устройства для обработки кишечного сырья.	2
	Подготовка к текущему контролю		1

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 3	Технологии и оборудование для производства мясных продуктов.	43
3		20. Механизация производства технических фабрикатов	2
		21. Механизация переработки птицы	2
		22. Механизация производства колбас	2
		23. Механизация производства мясных консервов	2
		24. Механизация упаковки продуктов животноводства.	2
		25. Упаковочный автомат.	2
		26. Закаточные машины	2
		27. Технологии и оборудование для первичной обработки и измельчения мяса и шпика.	2
		28. Технологии и оборудование для тепловой обработки мяса и мясных продуктов.	2
		29. Технологии и оборудование для посола мясных продуктов.	2
		30. Технологии и оборудование для мясных полуфабрикатов.	2
		31. Механизация производства колбас.	2
		32. Механизация производства мясных консервов.	2
		33. Технологии и оборудование для перемешивания мясных продуктов.	2
		34. Технологии и оборудование для формования мясных продуктов.	2
		35. Технологии и оборудование для холодильной обработки мяса и мясных продуктов	2
		36. Оборудование для упаковывания и фасования мяса и мясных продуктов.	2
		37. Оборудование для санитарно-гигиенической обработки машин и аппаратов	2
38. Основы проектирования поточно-технологических линий	2		
	Подготовка к текущему контролю	1	
	Подготовка к зачету	4	
ВСЕГО			82

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических/лабораторных/семинарских работ/занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4	1-12	1-12	1-38	контрольная работа, зачет
ПК-5	1-12	1-12	1-38	контрольная работа, зачет
ПК-9	1-12	1-12	1-38	контрольная работа, зачет
ПК-15	1-12	1-12	1-38	контрольная работа, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

стационарного контроля знаний по работе над учебной дисциплиной «Технология и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов», обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляя его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина ведется на кафедре Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства, лекционные и лабораторные занятия проходят в аудиториях 1-35, 2-40 закрепленных за кафедрой, оснащенных телевизором, DVD- проигрывателем для демонстрации видеofilмов и презентаций по дисциплине, имеется ноутбук, электроплита, различное лабораторное оборудование: центрифуга, воляная баня которая необходима для определения фальсификации продуктов пчеловодства, термостат, микроскопы, РН -метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, пчеловодный инвентарь. Так же за кафедрой закреплена пасека, где проходят некоторые лабораторные занятия, где студенты могут самостоятельно провести осмотр гнезда и изготовить рамки, таблицы и схемы производства меда и продуктов пчеловодства.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Рабочая программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения. При потоочно-групповой системе обучение последовательность изучения учебно-образовательных модулей определяется его номером. При этом обучение рекомендуется в течение одного семестра.

Внедрена кредитно-модульная система обучения. При введении кредитно-модульной системы обучения сформирован учебный план таким образом, чтобы он обеспечивал студентам возможности:

- Получение баллов при посещении студентами лекционных и лабораторных занятий;
- Получение дополнительных баллов при самостоятельной работе студентов.

Студент перед началом дисциплины должен быть ознакомлен с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой системой.

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

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

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 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, а также пребывание в указанных помещениях.

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

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

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

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

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	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:

: Юдахина М.А. к. с.-х. н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине «Технологии и технологические линии при производстве мяса и мясных продуктов» для студентов института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанную на кафедре Зоотехнии в ТШЖ, доцента, к.с.-х.н Юдахиной М.А.

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Показана трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины. Раскрыто содержание занятий и контрольных мероприятий.

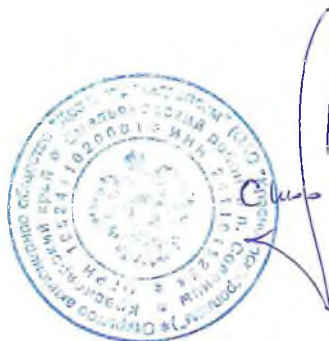
Предложен перечень вопросов для самостоятельного обучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, соответствие требованиям и уровень изложения позволяет рекомендовать данную рабочую программу для использования преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности разработанная программа является необходимой студентам, обучающимся по данному профилю, и может быть рекомендована в работе.

Рецензент:

к.с.-х.н., генеральный директор
ОАО «КрасноярскАгроФлем»



Шадрин С.В.