

**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 ПБиВМ
Лефлер Т.Ф. «18» марта 2024 года

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «29» марта 2024 года



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 – 08.08.2026**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: __

Семестры: __

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2024

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

«01» марта 2024г.

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 № 7 от «15» мартв 2014г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024г.

* - 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 «18» марта 2024г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07
«Технология производства и переработки с.-х. продукции»

Лефлер Т.Ф. д.с.-х.н., профессор «15» марта 2024г.

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	8
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	8
4.2. Содержание модулей дисциплины	8
4.3. Лекционные занятия	9
4.4. Лабораторные занятия	10
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	11
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)	12
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):	14
6.3. Программное обеспечение	15
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций ...	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	15
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	16
Изменения	19

Аннотация

Дисциплина «Технология органических продуктов» относится к базовым дисциплинам вариативной части (Б1.В.03) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков профессиональных компетенций таких как: ПК 5 - Способен, планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы или 108 часа, из них 6 часов лекций, 12 часов лабораторных занятий, 86 часов самостоятельной работы, 4 часа контрольная работа.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

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

продукции и хранения сырья, изучение технологий безотходного и экологически чистого производства и переработки продуктов животноводства.

Задачи дисциплины:

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

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК 1	Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве;	ИД-1 _{ПК-1} Использует знания по основам и организации научно-исследовательской деятельности
		ИД-2 _{ПК-1} Планирует организацию научно-исследовательской деятельности
		ИД-3 _{ПК-1} Использует навыки организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК 5	Способен, планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПК-5} Контролирует требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции.
		ИД-2 _{ПК-5} Способен 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 _{ПК-5} Демонстрирует навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

ПК 19	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД-1 _{ПК-19} Разработка способов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 _{ПК-19} Планирование и определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 _{ПК-19} Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,0	18	18
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		6/4	6/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		12/8	12/8
Самостоятельная работа (СРС)	1,0	86	86
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		20	20
контрольные работы			
реферат		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
подготовка к зачету			
др. виды			
Подготовка и сдача дифференцированного зачета	1,0	10	10
Вид контроля:		дифференциро ванный зачет	дифференциро ванный зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	Диф.зачет
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве	24		2	22	
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии	28	2	4	22	
3	Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.	28	2	4	22	
4	Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных	24	2	2	20	
	Контрольная работа	4				4
5	Итого:	108	6	12	86	
6	Всего:	108				

4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве	24		2	22
Занятие № 1. Технология производства органических продуктов за рубежом. Нормативно-техническая документация производства органических продуктов питания.	24	-	2	22
Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии	28	2	4	22
Лекция 1. Значение органических продуктов питания. Рынки органических продуктов в России. Влияние внешних факторов на получение продукции органического происхождения. Технология переработки молока и мяса.	4	2	-	2
Занятие № 2. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки молока и молочных продуктов (топленое молоко, варенец, творог).	12	-	2	10
Занятие № 3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки мяса (фарш) и мясных продуктов (котлеты)	12	-	2	10
Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве, рыбоводстве и пчеловодстве	28	2	4	22

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Лекция 2. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве. Влияние микотоксинов на получение органических продуктов.	4	2	-	2
Занятие № 3 Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки рыбной органической продукции.	12	-	2	10
Занятие № 4. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии органической пчелопродукции	12	-	2	10
Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных	24	2	2	20
Лекция 3. Влияние пищевых добавок продуктов на здоровье человека без соблюдения параметров при производстве органических продуктов	12	2		10
Занятие № 5. Технология выращивания животных с использованием пожизненных улучшителей качества мяса. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов животноводства	12		2	10
ИТОГО	108	6	12	86

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. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	0
2.	Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2/2
	Лекция 1. Значение органических продуктов питания. Рынки органических продуктов в России. Влияние внешних факторов на получение продукции органического происхождения. Технология переработки молока и мяса.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
3.	Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2/2
	Лекция 2. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве. Влияние микотоксинов на получение органических продуктов.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
4.	Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных		Тестирование, реферат*, дифференцированный	2/0

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
			зачет	
	Лекция 3. Влияние пищевых добавок продуктов на здоровье человека без соблюдения параметров при производстве органических продуктов		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
	Итого			6/4

*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. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве		Тестирование	2/0
		Занятие № 1. Технология производства органических продуктов за рубежом. Нормативно-техническая документация производства органических продуктов питания.	Защита лабораторной работы	
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии		Тестирование	4/4
		Занятие № 2. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки молока и молочных продуктов (топленое молоко, варенец, творог).	Защита лабораторной работы	
		Занятие № 3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки мяса (фарш) и мясных продуктов (котлеты)	Защита лабораторной работы	
3	Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.		Тестирование	4/2
		Занятие № 3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки рыбной органической продукции.	Защита лабораторной работы	
		Занятие № 4. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии органической пчелопродукции	Защита лабораторной работы	
4	Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных		Тестирование	2/2
		Занятие № 5. Технология выращивания животных с использованием пожизненных улучшителей качества мяса. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных	Защита лабораторной работы	

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Видконтроль ного мероприятия	Кол- во часов
		продуктов животноводства		
	Итого			12/8

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

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

Таблица 6

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

№п/ п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1.	Технология производства органических кисломолочных продуктов (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	22
2	Модуль 2.	Технология производства масла и сыра (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	22
3	Модуль 3.	Консервирование мяса с использованием технологий органического производства (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание	22

№п/ п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		реферата).	
4	Модуль 4.	Технология оранического производства колбасных и ветчинных изделий (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	20
	ВСЕГО		86

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

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	1-3	1-5	1-5	Тестирование, реферат, диф.зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Дисциплина Технология органических продуктов

Таблица 9

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи мое количеств о экз.	Количест во экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства и переработки животноводческой продукции	Макарцев Н. Г.	«Манускрипт»	2005	+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета	2019		+	+		25	25
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. База данных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. База данных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

Периодические издания

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

Нормативные правовые акты

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

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
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 PowerPoint).
2. Лабораторные занятия (презентации в программе Microsoft PowerPoint).

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

Виды текущего контроля: (реферат, тестирование).

Итоговый контроль – (дифференцированный зачет).

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

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

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

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

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

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

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

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

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

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

В целях освоения учебной программы дисциплины «Технология органических продуктов» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института ПБиВМ, а также пребывание в указанных помещениях.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(подпись)
«__» _____ 2019г.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Технология органических продуктов»

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

Курс: _____

Семестр: _____

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

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

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3,0.

Нормативная трудоемкость дисциплины 108 ч.

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

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

«Удовлетворительно» - 60 баллов;

«Хорошо» - от 61 до 75 баллов;

«Отлично» - от 76.

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

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработала:

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

РЕЦЕНЗИЯ

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

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина «Технология органических продуктов» относится к базовым дисциплинам по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства».

Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки, готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы и владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

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

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

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

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

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

Рецензент:



Рецензент
Рябенковская С.В.
ст. преподаватель
специального курса
ООО, «Молочный путь»