

**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 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 МАСЛА И СПРЕДОВ
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки
продукции животноводства

Курс: 5

Семестр: 10

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2024

Составитель: д.с.-х.н., доцент Тюрина Л.Е.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«10» 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«15» марта 2024г.

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

«15» марта 2024 г.

* - 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 2024 г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г., д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 г.

Заведующая выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07
«Технология производства и переработки с.-х. продукции», д.с.-х.н.,
профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

Оглавление

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	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	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8).....	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 Б1.В.ДВ.03.01 «Технология масла и спредов» относится к дисциплинам курсов по выбору для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль): «Технология производства и переработки продукции животноводства». 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).

Дисциплина «Технология масла и спредов» является дисциплиной курсов по выбору в части, формируемой участниками образовательных отношений, помогающей углубить знания студентов в области масложировой промышленности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса (лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента). Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: реферат, тестирование и промежуточный контроль в форме экзамена. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы или 108 часов, из них 6 часов лекций, 12 часов лабораторных занятий, и 81 час. самостоятельной работы в течение весеннего семестра на 5 курсе.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Технология масла и спредов» является дисциплиной курсов по выбору в части, формируемой участниками образовательных отношений, помогающей углубить знания студентов в области масложировой промышленности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя тестирование, написание контрольной работы. 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 масла и спредов» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области масложировой промышленности и изучение технологии производства масла и спредов.

Задачи дисциплины:

- изучить технологию производства масла и спредов;

- изучить факторы, влияющие на качество продуктов животноводства и зависимость биохимических изменений в масле и спредах от условий хранения;
- изучить физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, протекающие при производстве масла и спредов с целью получения продуктов, обладающих заданными свойствами;
- изучить процессы брожения, биохимические и физико-химические изменения при производстве масла и спредов.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции. Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения ПК	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4 Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1_{ПК-4} Использовать требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции. ИД-2_{ПК-4} Организует 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 производственного оборудования,	Знать:организацию технологии производства, хранения и переработки масложировой продукции
		Уметь: организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки масложировой продукции
		Владеть: навыками организации технологии производства, хранения и переработки масложировой продукции

	контролировать качество выполнения работ. ИД-3_{ПК-4} Формирует навыки организации и проведения производственно-технологической деятельности.	
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	Знать: способы планирования производства, хранения и переработки масложировой продукции
		Уметь: планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки масложировой продукции
		Владеть: навыками и умениями планирования и выполнения мероприятий в сфере производства, хранения и переработки масложировой продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач.	час.	по семестрам

	ед.		№10	№
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108	
Контактная работа	0,5	18	18	
в том числе:		6	6	
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		12	12	
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме				
Самостоятельная работа (СРС)	2,25	81	81	
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		40	40	
контрольные работы				
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20	
подготовка к экзамену		21	21	
др. виды				
Вид контроля: экзамен	0,25	9	9	

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)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Введение в дисциплину. Технология производства масла	24	2	2	20
Модуль 2. Способы производства масла	24	2	2	20
Модуль 3. Технология производства спредов	26	2	4	20
Модуль 4. Продуктовые расчеты масла и спредов	25		4	21
Экзамен	9			
ИТОГО	108	6	12	81

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. Технология производства масла	24	2	2	20
Основные этапы становления отечественного маслоделия	14	2	2	10
Классификация масла				
Классификация масляных паст	10			10
Модуль 2. Способы производства	24	2	4	20

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
масла				
Производства масла способом сбивания	14	2	2	10
Производство масла способом преобразования высокожирных сливок	12		2	10
Модуль 3. Технология производства спредов	26	2	4	20
Классификация спредов	14		2	10
Пороки спредов	12		2	10
Модуль 4. Продуктовые расчеты масла и спредов	25		4	21
Продуктовые расчеты масла	12		2	10
Продуктовые расчеты спредов	13		2	11
ИТОГО	99	6	12	81

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Введение в дисциплину. Технология производства масла		Тестирование, реферат, экзамен*	2
2.		Лекция 1. Основные этапы становления отечественного маслоделия	Тестирование, реферат, экзамен*	
3.		Лекция 2. Классификация масла	Тестирование, реферат, экзамен*	
		Лекция 3. Классификация масляных паст	Тестирование, реферат, экзамен*	
4.	Модуль 2. Способы производства масла		Тестирование, реферат, экзамен*	2
		Лекция 4. Производства масла способом сбивания	Тестирование, реферат, экзамен*	
		Лекция 5. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок	Тестирование, реферат, экзамен*	
5.	Модуль 3. Технология производства спредов		Тестирование, реферат, экзамен*	2
		Лекция 6. Классификация спредов	Тестирование, реферат, экзамен*	
		Лекция 7. Пороки спредов	Тестирование, реферат, экзамен*	
6.	Модуль 4. Продуктовые расчеты масла и спредов		Тестирование, реферат, экзамен*	
		Лекция 8. Продуктовые расчеты масла	Тестирование, реферат, экзамен*	
		Лекция 9. Продуктовые расчеты	Тестирование, реферат, экзамен*	

¹Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	спредов			
7.	Итого			6

*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 ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Технология производства масла		Тестирование	2
		Занятие № 1. Определение органолептических показателей масла	Защита лабораторной работы	2
		Занятие № 2. Пороки масла	Защита лабораторной работы	
2	Модуль 2.Способы производства масла		Тестирование	2
		Занятие № 3. Технология получения масла способом сбивания	Защита лабораторной работы	2
		Занятие № 4. Технология получения масла способом преобразования высокожирных сливок	Защита лабораторной работы	
3	Модуль 3.Технология производства спредов		Тестирование	4
		Занятие № 5. Исследование факторов, влияющих на стабильность сливочно-растительной эмульсии	Защита лабораторной работы	2
		Занятие № 6. Ознакомление с технологией спреда, полученного методом преобразования высокожирной смеси	Защита лабораторной работы	2
4	Модуль 4.Продуктовые расчеты масла и спредов		Тестирование	4
		Занятие № 7. Расчет масла способом получения высокожирных сливок	Защита лабораторной работы	2
		Занятие № 8. Расчет спреда способом получения высокожирных сливок	Защита лабораторной работы	2
5	Итого			12

²Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

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. Введение в дисциплину. Технологии производства масла	Классификация масла и спредов (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для CPC/ написание реферата*).	20
2	Модуль 2. Способы производства масла	Новые виды масла (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для CPC/ написание реферата*).	20
3	Модуль 3. Технология производства спредов	Спреды и смеси топленые (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для CPC/ написание реферата*).	20
4	Модуль 4. Продуктовые расчеты масла и спредов	Продуктовые расчеты маслodelьных расчетов (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для CPC/ написание реферата*).	21
5	ВСЕГО		81

*Вопросы для написания реферата и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	CPC	Вид контроля
-------------	--------	----	-----	--------------

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4 Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции	1-9	1-8	1-4	Тестирование, реферат, экзамен
ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1-9	1-8	1-4	Тестирование, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства»

Направление подготовки 35.03.07 «ТПиП с.-х. П»

Дисциплина «Технология масла и спредов»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи- мое количеств о экз.	Количес тво экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология сливочного масла	Арсеньева Т.П.	СПб: НИУИТМО; ИХиБТ	2013	+		+	+	25	25
Л, ЛЗ, СРС	Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты	Л.Е. Тюрина	Красноярск	2010	+		+	+	25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология молока и молочных продуктов	Г.Н. Крусъ	КолосС	2005	+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Т.1. Цельномолочные продукты.	Степанов Л.И.	ГИОРД,	2003	+		+		25	5
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Экспертиза вторичного молочного сырья и получаемых из него продуктов	Храмцов, А.Г.	ГИОРД	2003	+				25	5

Директор Научной библиотеки _____

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):

Сайты по дисциплине: <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=4948>

Сайты электронных библиотек

1. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS;
3. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
4. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru;
5. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
6. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
7. Базаданных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. Базаданных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru/>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

Периодические издания

1. Журнал «Сыроделие и маслоделие».
2. Журнал «Маслоделие».
3. Журнал «Масло и сыр».
4. Журнал «Молочное и мясное скотоводство».
5. Журнал «Молочная и мясная промышленность».
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 MicrosoftPowerPoint).
2. Лабораторные занятия (презентации в программе MicrosoftPowerPoint).

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

Виды текущего контроля: (реферат, тестирование).

Итоговый контроль – (экзамен).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторные работы по дисциплине «Технология масла и спредов» 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 экзамена, включает в себя компьютерное тестирование на платформе LMSMoodle.

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

По дисциплине «Технология масла и спредов» 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 масла и спредов» 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 масла и спредов 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 масла и спредов.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Все виды учебных работ по дисциплине «Технология масла и спредов» 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 масла и спредов.

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

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

Учебно-методические материалы по дисциплине «Технология масла и спредов» для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в форме электронного

документа, адаптированного к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

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

По дисциплине «Технология масла и спредов» 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)
 «17 » _марта 2024 г.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: Технология масла и спредов

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

Курс:5

Семестр:10

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108ч.

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций	Реферат	Работа на лабораторных занятиях	Тестирование	
М 1	4		8		12
М 2	4		8		12
М 3	4		8		12
М 4	4	22	8		34
Итоговый контроль	-	-	-	30	30
Итого за КМ 1	16	22	32	30	100

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3,0

Нормативная трудоемкость дисциплины 108ч.

Минимальное количество баллов для получения оценки удовлетворительно на экзамене –**60**.

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

Профессор кафедры «Зоотехнии и ТППЖ»,
 д.с.-х.н., доцент

Л.Е. Тюрина

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Д.с.-х.н., профессор кафедры
«Зоотехнии и ТППЖ», доцент

Тюрина Л.Е.

Рецензия

на рабочую программу по дисциплине «Технология масла и спредов» для студентов 5 курса, заочной формы обучения, института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанную на кафедре «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства», д-р. с.-х. наук, доцентом Тюриной Л.Е.

«Технология масла и спредов» относится к вариативным дисциплинам, направленных на подготовку студентов по направлению 35.03.07-«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Особенностью данной дисциплины является изучение производства масла и спредов. Данный курс, включающий лекционный материал, лабораторные и самостоятельные занятия, реферат, тестирование дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, разрабатывать и оценивать качество продукции, на основании полученных результатов реализовать технологии хранения и переработки данной продукции, способны планировать технологические процессы в пищевой промышленности, систематизировать и обобщать полученную информацию, а так же самостоятельно проводить научные исследования и эксперименты с использованием инновационных методов в области маслоделия. 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 масла и спредов» имеет логически-завершенную структуру, включающую в себя все необходимые и приобретенные в процессе изучения навыки и умения. В программе описаны блоки модульных единиц как лекционного, так и лабораторного материала.

Данная рабочая программа по дисциплине «Технология масла и спредов», составленная д-р. 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», направленность (профиль) «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Рецензент: старший технолог по сырокопченой продукции ООО «Ярск», г. Красноярск



Яковлев В.А.

