

**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 ПЕРЕРАБОТКИ СВИНИНЫ ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продуктов животноводства

Курс 5

Семестр 9

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Красноярск, 2024г.

Составители: к.с.-х.н., доцент Военбендер Л.А. _____ «____» _____ 20__г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 7 от «15» марта 2024 г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» 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.вет.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки

Лефлер Т.Ф., д.с.х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024 г.

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	8
4. Структура и содержание дисциплины	8
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	8
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	9
4.3. Лекционные занятия	9
4.4. Лабораторные занятия	10
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
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9).....	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):	13
6.3. Программное обеспечение	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций ...	14
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	15
Изменения	Ошибка! Закладка не определена.

Аннотация

Дисциплина «Технология переработки свинины» является частью вариативного цикла дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.08.02) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков профессиональных компетенций таких как: ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-15.

Дисциплина подразумевает изучение таких вопросов, связанных с характеристикой организационно-правовой базой предприятия по переработки мяса свинины. Способы подготовки сырья и пути реализации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: реферат, и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены 22 контактных часов из них лекционные (8 часа), лабораторные (14 часа), занятия и (82 часов) самостоятельной работы студента. Интерактивные часы: 8 часов из них 4 часа лекций и 4 часа лабораторных.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки свинины» является дисциплиной по выбору, помогающей углубить знания студентов в области переработки яиц и мяса птицы, и используемых технологий в нашей стране и за рубежом данного вида сырья.

Контроль знаний студентов проводиться в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя реферат, контрольная работа. Промежуточная аттестация представлена зачетом.

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

Целью дисциплины «Технология переработки свинины» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии переработки сырья, и хранения его.

Задачи дисциплины:

- изучить химический состав мяса;

- изучить принципы, методы, способы, процессы обработки сырья;
- изучить технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработки сырья.
- изучить технологию производства с использованием нетрадиционных видов сырья;
- изучить факторы, влияющие на качество и условий хранения готового продукта;

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции. Содержание компетенции	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} Организовывает 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, контролировать качество выполнения работ. ИД-3_{ПК-4} Формирует навыки организации и	<p>Знать: требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>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 проверку исправности технологического оборудования, количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ.</p> <p>Владеть: навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности.</p>

	проведения производственно-технологической деятельности.	
ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>ИД-1_{ПК-5} Контролирует требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции.</p> <p>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.</p> <p>ИД-3_{ПК-5} Демонстрирует навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции.</p> <p>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.</p> <p>Владеть: навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-9 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.	<p>ИД-1 ПК-9 оценивать способы реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>ИД-2 ПК-9 реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>ИД-3 ПК-9 осуществлять реализацию технологий производства продукции животноводства</p>	<p>Знать: способы реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>Уметь: реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализации технологий производства продукции животноводства</p>
ПК-15 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.	<p>ИД-1 ПК-15 анализировать способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства.</p> <p>ИД-2 ПК-15 реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства.</p>	<p>Знать: способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Уметь: реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>

	ИД-3 ПК-15 осуществлять реализацию технологии переработки и хранения продукции животноводства.	
--	---	--

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 9
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	2,0	22	22
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		8/4	10/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		14/4	12/4
Самостоятельная работа (СРС)	1,0	82	82
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		20	20
контрольные работы		20	20
реферат		20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний		10	10
подготовка к зачету		12	12
др. виды			
зачет		4	4
Вид контроля:		зачет	зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	Зачет
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Классификация, обработка, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки	50	4	6	40	
2	Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки сырья	54	4	8	42	
		4				4

3	Итого:	108	8	14	82	4
4	Всего:			108		

4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.	50	4	6	40
Лекция 1. Экономическое состояние российского производства свиног мяса.	8	2		6
Занятие № 1 Морфология, физико-химические показатели качества мяса	6		2	4
Лекция № 2 Производственный процесс получения мяса.Классификация туш, разделка по ГОСТ	12	2		10
Занятие № 2 Технология получения промышленного свинного мяса	12		2	10
Занятие № 3 Органолептические показатели качества мяса при разных процессах. Оценка качества мяса	12		2	10
Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки мяса	54	4	8	42
Лекция № 3. Побочное сырье от свинопродукции	8	2		6
Занятие № 4. Технология производства колбасных изделий из мяса.	6		2	4
Лекция № 4. Технологические операции при производстве продукции	12	2	2	10
Занятие № 5. Определение ветеринарно-санитарных норм при производстве продукции из мяса	12		2	10
Лекция № 5. Производство беконного сырья и продукции	8			6
Занятие № 6. Микробиологические показатели свиного мяса	8		2	6
ИТОГО	108	8	14	82

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.		реферат, зачет	4/2
	Лекция 1.Экономическое состояние российского производства свиног мяса.		реферат, зачет	2
	Лекция № 2 Производственный процесс получения мяса. Классификация туш, разделка по ГОСТ		реферат, зачет	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки мяса		реферат, зачет	6/2
	Лекция № 3. Побочное сырье от свинопродукции		реферат, зачет	2
	Лекция № 4. Технологические операции при производстве продукции		реферат, зачет	2
	Лекция № 5. Производство беконного сырья и продукции		реферат, зачет	2
	Итого		зачет	10/4

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

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи-приемки.		реферат	6/2
		Занятие № 1. Морфология, физико-химические показатели качества мяса	опрос	2
		Занятие № 2. Технология получения промышленного свиного мяса	опрос	2
		Занятие № 3. Органолептические показатели качества мяса при разных процессах. Оценка качества мяса	опрос	2
2	Модуль 2. Технологические процессы в производстве, переработки мяса		реферат	6/2
		Занятие № 4. Технология производства колбасных изделий из мяса.	опрос	2
		Занятие № 5. Определение ветеринарно-санитарных норм при производстве продукции из мяса	опрос	2
		Занятие № 6. Микробиологические показатели свиного мяса	опрос	2
3	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 Классификация, обработка, консервирование, хранение, транспортировка. Порядок сдачи- приемки.	Виды обработки сырья	20
		Профилактические мероприятия персонала при работе с сырьем	20
2	Модуль 2 Технологические процессы в производстве, переработки мяса	Производство продукции из отходов сырья	22
		Новые технологические приемы обработки мясного сырья	20
ВСЕГО			82

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

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК - 4 Готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	1-5	1-6	1-6	реферат, зачет
ПК - 5 Готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1-5	1-6	1-6	реферат, зачет
ПК - 9 Готовностью реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	1-5	1-6	1-6	реферат, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТПДЖ»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства

Дисциплина Технология переработки свинины

Таблица 8

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	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. Базы данных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. Базы 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 «Свиноводство».
4. Журнал «Животноводство России».
5. Журнал «Зоотехния».

Нормативные правовые акты

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

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
2. www.fadr.msu.ru
3. www.thehorses.ru
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

6.3. Программное обеспечение

1. Лекции (презентации в программе Microsoft PowerPoint).

2. Лабораторные занятия (презентации в программе Microsoft PowerPoint).

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

Виды текущего контроля: (реферат).

Итоговый контроль – (зачет).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторными занятиями по дисциплине «Технология переработки свинины» в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа в команде на лабораторных занятиях, своевременная сдача тестов, отчетов к лабораторным работам.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета.

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

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специализированной лаборатории молока (ауд. 2-46, Е. Стасовой 44А), микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а также оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства продуктов из мяса свинины и ее видов.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

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

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

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

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

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

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

Категории студентов	Формы
С 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 переработки свинины» предусматривается индивидуальная учебная работа и консультации, т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

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

- Официальный сайт ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» <http://www.kgau.ru> доступен для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и имеет версию для слабовидящих.
 - Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения: <http://e.kgau.ru/>; после регистрации в системе имеет версию для слабовидящих.
 - Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/23/>, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем (ЭБС).

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

(подпись)
« ____ » 20 ____ г.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Технология переработки свинины»

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

Курс: 5

Семестр: 9

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

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

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3,0.

Нормативная трудоемкость дисциплины 108ч.

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

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

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработала:

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

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Технология сыра в условиях Красноярского края» для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность (профиль) –Технология производства и переработки продукции животноводства), разработанную к.с.-х.н., доцентом кафедры Зоотехния и технологии переработки продуктов животноводства института ПБиВМ Федоровой Е.Г.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Порядком оформления программ учебной дисциплины в Красноярском ГАУ и включает в себя: требования к дисциплине, цели и задачи дисциплины, компетенции, ее структуру и содержание, взаимосвязь видов учебных занятий, учебно-методическое и информационное обеспечение.

Содержание дисциплины разбито на три пропорциональных модуля, каждый из которых представлен модульными единицами, детально раскрытыми и охватывающими весь круг вопросов, связанных с целостным пониманием курса. При этом каждая модульная единица раскрыта через лекции, лабораторные занятия и самостоятельную работу студентов. Для изучения дисциплины рекомендована учебная, методическая и научная литература, информационные ресурсы сети интернет.

Методические рекомендации по организации учебного процесса включают в себя советы по построению лекционной части курса, рекомендации по проведению лабораторных занятий, организацию самостоятельной работы, использованию новых технологий обучения. Отдельно представлены критерии оценки знаний, умений, навыков и компетенций, приобретаемых в ходе изучения дисциплины.

В целом рабочая программа по дисциплине «Технология сыра в условиях Красноярского края» для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность (профиль) –Технология производства и переработки продукции животноводства), отвечает требованиям, предъявляемым к данному типу документов, и рекомендуется для использования в учебном процессе.

Рецензент:

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



Шадрин С.В.