

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования, научно-технологической политики
и рыбохозяйственного комплекса
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт ПБиВМ
Кафедра Зоотехнии и технологии
переработки продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Лефлер Т.Ф.
"29" марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
"30" марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**

ФГОС ВО

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль): Технология производства продукции
животноводства

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения *очная*

Квалификация выпуска *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Т.А.Курзюкова, кандидат с.-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«10» ____ 03 ____ 2022 г.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению
подготовки 36.02.03 «Зоотехнии»

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ»
протокол № 9 от «18» марта 2022г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер
(ФИО, ученая степень, ученое звание) ____ «18» ____ 03 ____ 2022г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБ и ВМ
протокол № 7 «21» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д-р.в. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание) «21» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

_Лефлер Т.Ф д-р.с.-х. наук, профессор «21» марта 2022 г.

Оглавление

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	7
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.5.1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ	9
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	12
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	12
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	12
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	12
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
Изменения	15

Аннотация

Дисциплина «Особенности технологии переработки продуктов животноводства» Б1.В.ДВ.7 является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений части блока дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния. Дисциплина реализуется в институте ПБиВМ кафедрой Зоотехнии и ТППЖ.

Дисциплина нацелена на формирование у студентов компетенций:

ПК-1. Способность выводить, совершенствовать и сохранять породы, типы, линии животных;

ПК-4. Способен оформить отчетную документацию о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в организации.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением и практическим использованием знаний по следующим модулям: «Состояние отрасли скотоводства в крае», «Перспективные технологии в скотоводстве».

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 тестов, контрольных заданий, собеседования и коллоквиумов и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18/12 час.), лабораторные (36/12 час.) занятия и 54 часа самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Особенности технологии переработки продуктов животноводства» Б1.В.ДВ.7 включена в ОПОП, дисциплина по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Особенности технологии переработки продуктов животноводства» являются «Морфология животных», «Физиология животных», «Разведение животных», «Кормление животных», «Зоогигиена», «Механизация технологических процессов в животноводстве», «Генетика».

Дисциплина «Особенности технологии переработки продуктов животноводства» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Скотоводство», «Свиноводство», «Овцеводство», «Молочное дело».

Особенностью дисциплины является углубленное изучение процессов молокообразования, молокоотдачи и доения коров, коз и др.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей 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 преподавания дисциплины «Особенности технологии переработки продуктов животноводства» - дать студентам теоретические знания и практические навыки и умения, позволяющие контролировать технологические процессы переработки сырья и производства продуктов животноводства.

Задачи дисциплины – изучение студентами

- технологий переработки и хранения животноводческой продукции,
- требований стандартов к качеству сырья и готовой продукции.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способность выводить, совершенствовать и сохранять породы, типы, линии животных	Знать: теоретические основы выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных
		Уметь: составлять перспективный план совершенствования породы и стада животных
		Владеть: навыками создания и совершенствования породы и стада животных
ПК-4	Способность оформить отчетную документацию о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в организации	Знать: отчетную документацию о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в организации
		Уметь: составлять отчетную документацию о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в организации
		Владеть: отчетной документацией о породном, возрастном и численном составе стада племенных животных в организации

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
				8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108		108
Контактная работа	1,5	54		54
Лекции (Л)	0,5	18/12		18/12
Лабораторные работы (ЛР)	1,0	36/12		36/12
Самостоятельная работа (СРС)	1,5	54		54
в том числе:				
теоретический материал	0,8	28		28
работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях	0,3	12		12
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,3	12		12
выполнение типовых расчетов и домашних заданий	0,3	12		12
Вид контроля: зачет				

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ/ЛЗ/С	
Модуль 1 – Технология переработ-	62	10/6	22/6	30

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего ча- сов на мо- дуль	Контактная работа		Внеаудитор- ная работа (СРС)
		Л	ЛЗ/ПЗ/С	
ки молока и мяса				
Модульная единица 1.1 – Техно- логия переработки молока	29	6/4	10/2	15
Модульная единица 1.2 – Техно- логия переработки мяса	33	4/2	12/4	15
Модуль 2 - Технология переработ- ки побочных продуктов	46	8/6	14/6	24
Модульная единица 2.1 – Техноло- гия переработки навоза	24	4/4	8/4	12
Модульная единица 2.2 – Техно- логия переработки продуктов убоя	22	4/2	6/2	12
ИТОГО	108	18/12	36/12	54

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология переработки молока и мяса

Модульная единица 1.1 Технология переработки молока

Потребность населения края в продукции крупного рогатого скота. Состояние воспроизводства поголовья скота в крае. Технологии проведения отела. Методы выращивания телят и молодняка. Зоотехнические мероприятия по борьбе с болезнями и отходом молодняка.

Модульная единица 1.2 Технология переработки мяса

Качество молока-сырья. Факторы, влияющие на качество молока. Первичная обработка молока и его хранение. Классификация продуктов, производимых из молока

Модуль 2 Технология переработки побочных продуктов

Виды мясного сырья. Комплексная оценка качества мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Технология убоя. Оценка качества туш.

Модульная единица 2.1. Технология переработки навоза

Виды навоза в зависимости от вида животных и технологии их содержания. Варианты технологии подготовки и использования навоза.

Модульная единица 2.2 Технология переработки продуктов убоя

Классификация продуктов убоя. Способы использования продуктов убоя (традиционные и нетрадиционные).

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и мо- дульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид кон- трольного меропри- ятия	Кол- во ча- сов
1.	Модуль 1 – Технология переработки молока и мяса			10/6
	Модульная еди- ница 1.1 – Техно- логия переработ- ки молока	1. Качество молока-сырья. Факторы, влияющие на качество молока - <i>беседа</i>	опрос	2/2
		2. Первичная обработка молока и его хранение - <i>беседа</i>	опрос	2/2
		3. Классификация продуктов, производимых из молока	опрос	2
2.	Модульная еди- ница 1.2 – Техно-	4. Виды мясного сырья. Комплексная оценка качества мяса. Факторы, влияю-	опрос	2/2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	логия переработки мяса	щие на качество мяса - <i>беседа</i>		
		5. Технология убоя. Оценка качества туш	опрос	2
3.	Модуль 2 - Технология переработки побочных продуктов			8/6
	Модульная единица 2.1 – Технология переработки навоза	6. Виды навоза в зависимости от вида животных и технологии их содержания - <i>беседа</i>	опрос	2/2
		7. Варианты технологии подготовки и использования навоза	опрос	2
	Модульная единица 2.1 – Технология переработки продуктов убоя	8-9. Классификация и способы использования продуктов убоя (традиционные и нетрадиционные) - <i>беседа</i>	опрос	4/4
	Итого	18 часа – 9 лекций		18

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Темы лабораторных занятий по модулям и модульным единицам дисциплины представлены в таблице 5.

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля	№ и название лабораторных/практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1 – Технология переработки молока и мяса			22/6
	Модульная единица 1.1 – Технология переработки молока	1. Требования стандартов к молоку коров	Опрос	2
		2. Сортная оценка молока коров - <i>творческие задания</i>	Тестирование	2/2
		3. Сравнительная оценка эффективности переработки молока в ведущих хозяйствах края - <i>творческие задания</i>	Опрос	2/2
		4. Выездное занятие в хозяйстве	Тестирование	2
		5. Итоговое по модульной единице 1.1	Опрос	2
1.	Модульная единица 1.2 – Технология переработки мяса	6. Требования стандартов к различным видам мяса	Контрольные задания	2
		7. Сравнительная оценка эффективности переработки мяса в ведущих хозяйствах края	Контрольные задания	2
		8. Показатели эффективности переработки мяса - <i>творческие задания</i>	Опрос	2/2
		9. Выездное занятие в хозяйстве	Опрос	4
		10. Выездное занятие в хозяйстве	Опрос	
		11. Итоговое по модульной единице 1.2	Контрольные задания	2
4.	Модуль 2 - Технология переработки побочных продуктов			14/6

№ п/п	№ модуля	№ и название лабораторных/практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2.1 – Технология переработки навоза	12. Расчет выхода навоза от разных групп животных - <i>творческие задания</i>	Опрос	2/2
		13. Виды навоза в зависимости от технологии содержания животных. Категории опасности навоза при транспортировке	Опрос	2
		14. Химический состав навоза и нормы внесения его в почву - <i>творческие задания</i>	Опрос	2/2
		15. Итоговое по модульной единице 2.1	Опрос	2
	Модульная единица 2.2 – Технология переработки продуктов убоя	17. Технология переработки продуктов убоя - <i>творческие задания</i>	Опрос	2/2
		18. Итоговое по модульной единице 2.2	Опрос	2
	Итого	36 час. – 18 занятий		36

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов	Кол-во часов
	Модуль 1 – Технология переработки молока и мяса		30
	Модульная единица 1.1 – Технология переработки молока	Факторы, влияющие на технологические свойства молока	3
		Нетрадиционные молочные продукты	3
		Работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях	3
		самоподготовка к текущему контролю знаний	3
		Выполнение типовых расчетов и домашних заданий	3
	Модульная единица 1.2 – Технология переработки мяса	Факторы, влияющие на технологические свойства мяса	3
		Нетрадиционные мясные продукты	3
		Работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях	3
		самоподготовка к текущему контролю знаний	3
		Выполнение типовых расчетов и домашних заданий	3
	Модуль 2 - Технология переработки побочных продуктов		24
	Модульная единица 2.1 – Технология переработки навоза	Технологии навозоудаления в животноводстве в Красноярском крае и стране	3
		Нетрадиционное использование навоза	3
		Работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях	3
		самоподготовка к текущему контролю знаний	3
		Выполнение типовых расчетов и домашних заданий	2

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов	Кол-во часов
	Модульная единица 2.2 – Технологии переработки продуктов убоя	Технологии разделки туш, используемые в крае, стране и мире	3
		Нетрадиционное использование продуктов убоя	3
		Работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях	3
		самоподготовка к текущему контролю знаний	3
		Выполнение типовых расчетов и домашних заданий	3
	Итого		58

Таблица 7 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и переработки продуктов животноводства».

Направление подготовки (специальность) 36. 03 02 «Зоотехния»

Дисциплина «Особенности технологии переработки продуктов животноводства »

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Лекция	Технология первичной переработки продуктов животноводства	Пронин В.В. и др.	СПб. Лань	2020	-	+	-			https://e.lanbook.com/book/131052
Лекция	Технологические основы производства и переработки продуктов животноводства	Макарцев Н.Г. и др.	МГТУ им. Баумана	2003	25		25			25
Лекция	Технология первичной переработки продуктов животноводства	Третьяков Е. А.	Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина 2018	2018						https://e.lanbook.com/book/130902

Директор Научной библиотеки _____

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Другие виды	Вид контроля
ПК-1. Способность выводить, совершенствовать и сохранять породы, типы, линии животных	1, 2, 3, 6, 9	1, 2, 3, 7,	1, 2, 3		Тестирование

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Пронин В.В., Технология первичной переработки продуктов животноводства / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин, СПб: Лань, 2013, 176 с.
2. Макарец Н.Г. Технологические основы производства и переработки продуктов животноводства / Н.Г. Макарец, М: МГТУ им. Баумана, 2003, 311 с.
3. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Данкверт, С.А. Производство и мировой рынок молока в начале 21 века / Данкверт С.А., Дунин И.М. М.: «Лесные поляны», 2002 г.
2. Журналы: «Молочное и мясное скотоводство», «Зоотехния», «Интенсивное животноводство»
3. Сиротинин, В.И. Повышение эффективности скотоводства / Сиротинин В.И., Безгин В.И., Рудко А.А. Новосибирск, 2001 г.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

4. Плохинский, Н.А. Биометрия / Н.А. Плохинский. – Новосибирск: Изд. СО АН СССР, 1961. – 362 с.

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

Виды текущего контроля: опрос, коллоквиум, тестирование.

Промежуточный контроль – зачет.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором в следующих формах:

- тестирование;
- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ (тестирование);
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски, своевременная сдача тестов, отчетов к лабораторным работам и письменных домашних заданий.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 10).

Итоговая оценка знаний студентов учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний. Обучаемый обязан отчитаться по всем учебным модулям дисциплины и с учётом выходного контроля набрать не менее 60 баллов по данной дисциплине.

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

При изучении каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию.

Модуль считается сданным, если студент получил не менее 60% баллов от максимально возможного количества, которое он мог бы получить за этот модуль.

В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения суммируются баллы текущих, рубежных и творческого рейтингов, подсчитываются дополнительные баллы (посещаемость и активность на занятиях) и принимается решение о допуске обучаемого к выходному контролю или освобождении от его сдачи.

Если по результатам текущих, рубежных и творческого рейтингов студент набрал в сумме менее 40% баллов от максимального рейтинга дисциплины, то до выходного контроля он не допускается и считается задолжником по этой дисциплине. Для устранения задолженностей студент получает индивидуальное задание для самостоятельной работы.

Таблица 10

Рейтинг-план дисциплины

Дисциплинарные модули	Реферат	Посещение занятий	Тестирование	Итоговое тестирование	Итого баллов
ДМ ₁		5	40		50
ДМ ₂	5	5	40		50
Итого	5	10	80	5	100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине сдают зачет в форме устных ответов на теоретические вопросы и выполнения расчетных заданий.

Более подробно прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	Аудиторный фонд
Лекции	аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным оборудованием (мультимедиа-проектор BenQ (1-35))
Практические	Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (0-01), двумя компьютерами, проектором 250 XLS. Научно-исследовательская лаборатория ауд. 0-01:оборудована рефрактометром для определения белка, микроскопами «Биолам» 8 шт., прибором для определения выхода чистой шерсти (ГПОШ-2М) – 2 шт.; аналитическими и техническими весами; 1-12:- лабораторией для проведения зооанализа; измерительными инструментами (палки, циркули, рулетки); комплектом инструментов для мечения животных; доильным аппаратом, методическими рекомендациями по изучению дисциплины; в учебном стационаре имеются 2 коровы, козы, куры. Используются обучающие программы с использованием смартфонов.
Самостоятельная работа	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (1-29), 1-29- компьютерный класс с выходом в Интернет

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Для успешного освоения дисциплины прежде всего необходимо приобрести теоретические знания и практические навыки по биологическим и хозяйственным особенностям сельскохозяйственных животных, их разведению, кормлению и содержанию, технологии производства продукции на основе современной зоотехнической науки и практики. Основная цель изучения дисциплины состоит в том, чтобы студенты, исходя из полученных теоретических знаний, усвоили наиболее важные вопросы, которые им предстоит решать в практической деятельности, сформировали у себя навыки анализа конкретных практических ситуаций, нахождение оптимальных их решений.

Как и при освоении других дисциплин образовательной программы, необходимо своевременно выполнять предусмотренные в семестре учебные задания. По дисциплине «Физиология молокообразования» к ним относятся задания по практическим занятиям. Систематическое освоение необходимого учебного материала позволяет быть готовым для тестирования и выполнения индивидуальных работ.

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:

- выбор очного или дистанционной формы обучения
 - возможность выбора индивидуального графика обучения и прохождения контрольных точек текущего и промежуточного контроля,
 - возможность постоянного контакта с преподавателем через телефон и интернет.
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. 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.

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 нарушением слуха	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенным шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	• в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Т.А.Курзюкова , к.с.-х.н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
«Особенности технологии переработки продуктов животноводства»
ФГОС ВО для подготовки бакалавров по очной форме обучения

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» № 972 от 22.09.2017., (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 12.10.2017 г., рег. № 48 536), профессионального стандарта от 21.12.2015.

В соответствии с инструкцией, рецензируемая программа включает все основные разделы: требования к дисциплине, цели и задачи, организационно-методические данные, структуру и содержание дисциплины, взаимосвязь видов учебных занятий, учебно-методическое и информационное обеспечение, критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, материально-техническое обеспечение, методические рекомендации преподавателям, образовательные технологии и протокол изменений РПД.

Объем программы – 15 стр. компьютерного текста, включает 9 табл. и список литературных источников. В программе четко изложены теоретическая и практическая части изучения коневодства, подробно расписаны структурные единицы, представлены вопросы для самостоятельного изучения.

В программе приводится форма тестовых заданий, литература подобрана отдельно к лекциям, практическим занятиям и рефератам.

Считаю, что программа по дисциплине «Физиология молокообразования у сельскохозяйственных животных» ФГОС ВО для подготовки бакалавров раскрывает все необходимые для специалиста вопросы ведения отрасли и ее следует утвердить и рекомендовать для проведения учебного процесса.

Зав. лабораторией «Разведения крупного рогатого скота»
ВНИИПлем г. Красноярск
доктор с.-х. наук, профессор



А.И.Голубков