МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
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
Федотова А.С. «19» июня 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «26» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ПРОИЗВОДСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

ФГОС ВО

Специальности 36.05.01 «Ветеринария»

Направленность (профиль): «Общеклиническая ветеринария»

Курс 3

Семестры 5

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника ветеринарный врач

Красноярск, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 08.05.2026 - 01.08.2027

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

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария (приказ Министерства образования и науки РФ № 974 от 22.09.2017 г.), профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.).

Программа обсуждена на заседании кафедры Зоотехнии и ТППЖ протокол № 10 от «15» июня 2026 г.

Зав. кафедрой Лефлер Тамара Федоровна, д.-р., с.-х. н., профессор «15» июня 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол №10 «17» июня 2026 г.

Председатель методической комиссии д-р. ветерин. наук, доцент Турицына Е.Г.
«17» июня 2026 г.

Заведующие выпускающими кафедрами:

зав. кафедрой анатомии, патологической анатомии и хирургии Донкова Наталья Владимировна, доктор ветеринарных наук, профессор «17» июня 2026 года

зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы д-р. биол. наук, профессор Коленчукова Оксана Александровна «17» июня 2026 г.

Оглавление

ОГЛАВЛЕНИЕ 3
1.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины 7
4.3. Лекционные/ лабораторные/ практические/ семинарские занятия 8
4.4Самостоятельное изучение разделов дисциплины 8
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ 9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9
6.1. Основная литература 9
6.2. Дополнительная литература 10
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ 12
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 12
9. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 12
Изменения 14

Аннотация

Дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» относится к части формируемая участниками образовательных отношений, дисциплин обязательной части блока «Дисциплины (модули)» фундаментальной части (Б1. О. 02. 11) подготовки студентов по специальности 36.05.01 «Ветеринария» в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной компетенций: ОПК-2 - способен интерпретировать и оценивать в профессиональной деятельности влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучение значение технологии производства и переработку продуктов животноводства в условиях цифровизации в индустриальной структуре страны. Преподавание дисциплины предусмотрены следующие формы организационного учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента в виде устного опроса. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса и промежуточная аттестация в форме зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов), лабораторные занятия (6 часов), и 128 часа самостоятельной работы студента.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1.Место дисциплины в стуктуре образовательной программы

Дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» относится к части формируемая участниками образовательных отношений, дисциплин обязательной части блока «Дисциплины (модули)» фундаментальной части (Б1. О. 02. 11) подготовки студентов по специальности 36.05.01 «Ветеринария».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» являются, Технологические основы животноводства. Дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» является основополагающей для изучения дисциплины: «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Особенностью дисциплины является технологии производства с учетом современной индустриальной промышленности и использование цифровых технологий, помогающей расширить знания студентов в области животноводства не только в крае, но и в стране в целом.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация устный опрос. Промежуточная – зачет.

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

Целью дисциплины: «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» – является изучить ведения документов при различных технологических линиях производства и переработки продуктов животноводства с использованием цифровых программ и средств с требованиями индустриальных запросов страны и ее применение, технологии переработки и пути реализации полученной продукции и освоения студентами теоретических и практических знаний, умений и навыков в области качества производства животноводческой промышленности для применения теоретических знаний в практические умения. Формирование у обучающихся базовых знаний об охране и укреплении здоровья животных, гигиенических нормах и правилах содержания, уходе, гигиене кормления, выращивания молодняка, микроклимата в помещениях, воздухообмена в них, механизации обслуживания, системах и способах размещения животных, моционе, а также разработки мер по охране природы от загрязнения сточными водами и производственными отходами ферм и комплексов, с целью получения доброкачественного сырья.

Задачи дисциплины научится преобретенные теоретические знания преобразовывать в практические с внедрением в производственные цепи по производству и переработки продуктов животноводства.

А так же изучение взаимосвязи организма животных с окружающей средой для повышения эффективности животноводства;

- изучение установленных гигиенических нормативов при содержании, кормлении, поении, эксплуатации различных видов и групп животных;

- применять полученные знания и грамотно использовать при эффективных способах и системах содержания животных, требованиях строительной гигиены; вопросах охраны окружающей среды от отходов животноводства, мерах по оздоровлению внешней среды; гигиенических основах профилактики зооантропонозов;

- формирование у студентов исследовательского и методологического мировоззрения в решении проблем ветеринарии.

Таблица 1 - Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции. Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения ПК	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен интерпретировать и оценивать в профессиональной деятельности влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-	**ИД-1 ОПК-2** Знать: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	**Знает** влияние различных факторов (природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические) на физиологическое состояние организма животных
	ИД-2 ОПК-2 Уметь: использовать экологические факторы окружающей	**Умеет** анализировать, обобщать и использовать экологические факторы

хозяйственных, генетических и экономических факторов.	среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	окружающей среды в профессиональной деятельности на физиологическое состояние организма животных комплекса различных факторов (природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических). Применяет достижения современной экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных. Использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий
	ИД-3 ОПК-2. Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий.	**Владет** представлением о влиянии на физиологическое состояние организма животных комплекса различных факторов, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	Семестр
			№ 5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	**4**	**144**	**144**
Контактная работа	**3**	**12**	**12**
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	1,0	6	6
Лабораторные работы (ЛР	2,0	6	6
Самостоятельная работа (СРС)	**1**	**128**	**128**
в том числе:			
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,5	64	64
Устный опрос	0,5	64	64
Вид контроля:			
Зачет			4

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС
			лекции	лабораторные занятия	
1	Модуль 1. Технология производства продукции животноводства	70	2	4	64
2	Модуль 2. Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения	70	4	2	64
3			6	6	128
4	Форма контроля	4			4
5	Итого:	144	12		128

4.2. Содержание модулей дисциплины

4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Технология производства продукции животноводства	70	2	4	64
Лекция № 1 *Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных*	34	2	-	32
Занятие № 1-2 Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных	34	-	4	30
ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ ПО МОДУЛЮ	2			2
Модуль 2. Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения	70	4	2	64
Лекция № 2 Стандартизация продуктов животноводства	22	2	-	20
Лекция № 3 Первичная переработка молока и его оценка качества	22	2	-	20
Занятие № 3 Стандартизация продуктов животноводства	24	-	2	22
ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ ПО МОДУЛЮ	2			2
Итоговое занятие	4	4		
ИТОГО	**144**	**6**	**6**	**128**

4.3. Лекционные/ лабораторные/ практические/ семинарские занятия

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ модуля и модульной единицы дисциплины / № и тема лекции	Вид[1] контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Технология производства продукции животноводства		**2**
Лекция № 1 Отрасли животноводства и технологии производства продукции.	Устный опрос	2
Модуль 2. Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения		**4**
Лекция № 2 Стандартизация продуктов животноводства	Устный опрос	2
Лекция № 3 Первичная переработка молока и его оценка качества	Устный опрос	2
Итого		**6**

Таблица 5- Содержание лабораторных занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид[2] контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	**Модуль 1.** Технология производства продукции животноводства		Устный опрос	4
		Занятие № 1-2 Технологические особенности при производственных процесса в отраслях животноводства		4
2	**Модуль 2.** Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения		Устный опрос, зачет	2
		Занятие № 3 Стандартизация продуктов животноводства		2
Итого часов контактной работы				6

4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

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

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	Кол-во часов
1	**Модуль 1.** Технология производства продукции		64
		Лекция № 1 Отрасли животноводства и тех-	32

[1] **Вид мероприятия:** тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое
[2] **Вид мероприятия**: защита, тестирование, коллоквиум, другое

	животноводства	нологии производства продукц*ии.*	
		Занятие № 1-2 Технологические особенности при производственных процесса в отраслях животноводства	30
		ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ ПО МОДУЛЮ	2
2	**Модуль 2.** Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения		64
		Лекция № 2 Стандартизация продуктов животноводства	20
		Лекция № 3 Первичная переработка молока и его оценка качества	20
		Занятие № 3 Стандартизация продуктов животноводства	22
		ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ ПО МОДУЛЮ	2
ВСЕГО			**128**

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Л	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2 Способен интерпретировать и оценивать в профессиональной деятельности влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	1-3	1-3	1-6	Устный опрос/зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

- 1. *Антипова, Л. В.* Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - Москва: КолосС, 2014. - 570 с.
- 2. *Антипова, Л. В.* Прикладная биотехнология. УИРС для специальности 270900: учебное пособие /Л. В. Антипова, И. А. Глотова, А. И. Жаринов. - Воронеж, 2000. - 331 с.
- 3. *Борисенко, Л. А.* Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий: учебное пособие / Л. А. Борисенко, А. А. Борисенко, А. А. Брацихин. - Москва: ДеЛи принт, 2014. - 164 с.
- 4. *Бражников, А. М.* Теория термической обработки мясопродуктов: учебное пособие / А. М. Бражников. - Москва: Агропро- миздат, 2020. - 271 с.
- 5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясных продуктов. - URL:
- 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: учебник / Х. С. Горегляд [и др.]; под редакцией Х. С. Горегляда. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Колос, 2020. - 583 с.
- 7. *Данилова, Н. С.* Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Н. С. Данилова. - Москва: КолосС, 2008. - 276 с.
- 8. Дипломное проектирование предприятий мясной промышленности: учебное пособие / А. С. Буянов [и др.]. - Москва: Пищевая пром-ть, 2022. - 248 с.
- 9. *Забашта, А. Г.* Разработка технологии ветчинных изделий с использованием рассолов многоцелевого назначения / А. Г. Забашта, В. О. Басов, А. С. Тимофеев. — Москва: ГПП «Печатник», - 2002. - 56 с.

- 10. *Забашта, Н. Н.* Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: учебное пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 98 с.
- 11. Изучение состава мышечной ткани: метод, указания / составители: О. Я. Соколова, Е. Ю. Гальцева. - Оренбург: Оренбургский гос. ун-т, 2018. - 20 с.
- 12. *Козмава, А. В.* Технология производства паштетов и фаршей: учебно-практическое пособие / А. В. Козмава, Г. И. Касьянов, И. А. Палагина. - Ростов н/Д: МарТ, 2022. - 208 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Базы Данных агропромышленного комплекса Российской Федерации – Режим доступа: http://agro.innocom.ru/

2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - Режим доступа: http:/www.cnshb.ru/

3. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал - Режим доступа: http://www.fermer.ru/

4. Отделение животноводства Россельхозакадемии - Режим доступа: http://plant.agroacadem.ru/

5. Департамент животноводства и племенного дела – Режим доступа: http:/www.mcx.ru/

6. Животноводство России – Режим доступа: http:/www.zzr.ru/.

7. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168523 (дата обращения: 05.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарносанитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-0936-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/395 (дата обращения: 05.07.2026).

Таблица 9

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и ТППЖ
Специальность 36.05.01 «Ветеринария»
Дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	СПб.; М.; Краснодар: Лань	2012	Печ.		Библ.		30	93
Л, ЛЗ, СРС	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Сост. В.Г. Урбан, под.ред. Е.С. Воронина	СПб.: Лань	2010	Печ.		Библ.		30	30
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства	Под ред. А.Ф. Крисанова, Д.П. Хайсанова	М.:Колос	2020	Печ.		Библ.		30	39

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

Виды текущего контроля: (устный опрос).

Итоговый контроль – (зачет).

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по дисциплине «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» читается в аудитории (1-35), в нем имеется в наличие мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по производству мясных продуктов в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в аудитории 2-40, 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 так же оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства мясных продуктов.

9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 «Ветеринария» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий в количестве 8 часов по дисциплине «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» с целью формирования и развития общепрофессиональной компетенции ОПК-2.

Содержание лекционного курса в интерактивной форме

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	**Модуль 1.** Технология производства продукции животноводства	нетрадиционные формы лекций и практические занятия	4
2.	**Модуль 2.** Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения	нетрадиционные формы лекций и практические занятия	4
	Итого		8

В процессе освоения дисциплины используются различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;
- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной

и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Календарный модуль					Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций	Устный опрос	Дополнительное задание	Работа на лабораторных занятиях	
Введение		-			
М 1	10	20	10	4	34/10
М 2	10	20	10	4	34/10
Итоговый контроль	-	-	-	-	32
Итого	20	40	20	8	100/120

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 4,0
Нормативная трудоемкость дисциплины 144 ч.
Минимальное количество баллов для получения зачета – **60** баллов.
Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Доцент кафедры Зоотехнии и ТППЖ, к.с.-х.н. Л.А. Военбендер

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработала: Л.А. Военбендер доцент кафедры Зоотехнии и ТППЖ, к.с.-х.н.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу высшего образования по специальности 36.05.01 «Ветеринария», профиль – «Общеклиническая ветеринария»

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по специальности 36.05.01 - «Ветеринария» предназначена для преподавания дисциплины относится к части формируемая участниками образовательных отношений, дисциплин обязательной части блока «Дисциплины (модули)» фундаментальной части (Б1. О. 02. 11). В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» 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 «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции». Указывается, что освоение дисциплины «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 36.05.01. «Ветеринария».

Рецензент:
Генеральный директор АО «Красноярскагроплем»
канд. с.-х. наук С.В. Шадрин



19