

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиква Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.03.2025 17:08:32
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)**

Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства**

бакалавр

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись

уч. ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической
комиссии

подпись

уч. ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

От «__» _____ 20__ г. протокол № ____

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «__» _____ 20__ г., протокол № ____.

Председатель методической комиссии технологического факультета

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

 подпись

 И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины (модуля) в учебный план:

- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;
- Профессиональный стандарт «Агроном», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н;

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 8 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины (модуля) в целом направлен на подготовку обучающегося к следующим типам задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподается данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): формирование теоретических и практических знаний об основах технологической отчетности на предприятиях мясной отрасли.

Задачи: изучение основ организации технологического учета и ведения материального контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основ составления материального баланса производства и расчета потерь, формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства;

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-3.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих их сохранность и качество	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и

	животноводства	техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
--	----------------	--	---	---	---

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; технологии переработки и хранения продукции животноводства

Уметь: использовать нормативные правовые актов и оформлять специальную документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; осуществлять общий контроль организации и реализации технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства.

Владеть: навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; навыками организации и реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции								
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных)	Сформированность компетенции и соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-3. Способен реализовать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПКС-3} ИД-2 _{ПКС-3} ИД-3 _{ПКС-3}	Полнота знаний	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Перечень вопросов к экзамену, комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов, темы конспекта реферата Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	

			му обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Наличие навыков в (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

2.5 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ПКС-3. Способен реализовывать технологии	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	2 этап	Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
	3 этап	Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
	4 этап	Б1.В.01.08 Производство колбас Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
	5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
	6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2.6 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

Дисциплины (модуля), практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины (модуля)		Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, ГИА для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
1	2	3	4
Б1.О.20 Технология переработки и хранения продукции животноводства	<p>Знать: состав, свойства молока и требований к нему, технологии производства сливок, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра, молочных консервов. показатели мясной продуктивности животных; химический состав и свойства мяса, технологию содержания животных и птицы в предубойный период; технологию производства и хранения мяса и мясопродуктов; требования к качеству сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь: определять состав, свойства и качество молока, - определять состав и свойства мяса, проводить оценку качества продуктов переработки молока и мяса, мяса и другого сырья, реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства.</p> <p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции, методами сырьевого расчета, методами реализации технологий хранения и переработки продукции животноводства;</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<p>Б1.О.20Технология переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Б1.В.08Производство колбас</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли</p> <p>Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика</p>
Б1.О.15 Основы биотехнологии	<p>Знать: современные биотехнологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; основные этапы и направления развития биотехнологии, ее объекты; основные принципы культивирования микроорганизмов, клеток и тканей; биотехнологию производства ценных веществ; основы генной и клеточной инженерии.</p> <p>Уметь: обосновывать применение современных биотехнологий в переработке сельскохозяйственной продукции; применять основные принципы культивирования микроорганизмов, клеток и тканей; применять биотехнологию производства ценных веществ; применять основы генной и клеточной инженерии</p> <p>Владеть: навыками обосновывать применение современных биотехнологий в переработке сельскохозяйственной продукции; навыками применения основных принципов культивирования микроорганизмов, клеток и тканей; навыками применять биотехнологию производства ценных веществ; навыками применения основ генной и клеточной инженерии.</p>		

<p>Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств)</p>	<p>Знать: режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; классификацию пищевых производств; общую характеристику и свойства пищевого сырья; основы технологических процессов в пищевом производстве; опасные и вредные производственные факторы в пищевой промышленности. Уметь: обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; обосновывать способы технологической обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств; определять опасные и вредные производственные факторы в пищевой промышленности. Владеть: навыками обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; навыками реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; навыками обосновывать способы технологической обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств; навыками определять опасные и вредные производственные факторы в пищевой промышленности</p>		
<p>Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов</p>	<p>Знать: требования к составу и качеству сырья в производстве молочных продуктов; способы корректировки состава и свойств молока, необходимые в производственных условиях; сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов; принципы построения технологических схем производства; принципы разработки технологии новых видов молочных продуктов различного назначения; требования к составу, свойствам и качеству молочных продуктов согласно регламенту нормативной документации Уметь: теоретически обосновывать и выбирать технологические параметры, режимы и способы производства молочных продуктов с заданными качественными показателями; осуществлять системный анализ качества сырья, технологического процесса и готовой продукции с целью совершенствования действующих и разработки новых технологий производства молочных продуктов; управлять технологическими процессами производства молочных продуктов Владеть: методами оценки молочного сырья и продуктов его переработки на доброкачественность в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; методами технологических расчетов..</p>		
<p>Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов</p>	<p>Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства, технологию производства и хранения мясных полуфабрикатов. Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства, технологию производства и хранения мясных полуфабрикатов. Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства, навыками технологии производства и хранения мясных полуфабрикатов.</p>		
<p>Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Знать: особенности сельскохозяйственной продукции как объекта хранения и переработки; основные режимы хранения продукции растениеводства, животноводства и факторы, влияющие на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства, животноводства в сельском хозяйстве; основную номенклатуру показателей качества продукции растениеводства, животноводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций; основные направления, технологические процессы при переработке продукции животноводства и</p>		

	<p>растениеводства; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования.</p> <p>Уметь: – выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; – использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья.</p> <p>Владеть: – специальной технической и технологической терминологией; – современными методами оценки качества сельскохозяйственной растениеводческой продукции; – основными методиками оценки эффективности технологий хранения и переработки продукции растениеводства, животноводства.</p>		
<p>Б2.О.02.01(П) Производственная практика: Технологическая практика</p>	<p>Знать: современные экологически безопасные технологии производства, хранения и первичной переработки продукции животноводства и растениеводства к конкретным условиям; сохранение животного и растительного сырья с минимальными потерями массы и качества; эффективность первичной переработки животного и растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</p> <p>нормативные материалы, регламентирующие производство, хранение и переработку продукции растениеводства и животноводства; технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; стандарты на продукцию растениеводства и животноводства; принципы устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; принципы и методы организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства; методы планирования и проведения экспериментов; современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>-организовать учет и составление отчетности о производственной деятельности коллектива; проводить расчет экономической эффективности производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>-контролировать соблюдение работниками производственной и трудовой дисциплины, обеспечивать выполнение правил по охране труда, противопожарной защите и производственной санитарии</p> <p>Уметь: использовать современные экологически безопасные технологии производства продукции растениеводства и животноводства для конкретных условий хозяйства; обеспечивать рациональное использование животноводческих помещений, техники, технологического оборудования по переработке продукции; выявлять и использовать резервы повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве;</p> <p>организовать учет и составление отчетности о производственной деятельности коллектива; проводить расчет экономической эффективности производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>контролировать соблюдение работниками производственной и трудовой дисциплины, обеспечивать выполнение правил по охране труда, противопожарной защите и производственной санитарии; обосновывать методы, способы и режимы технологических процессов на предприятии;</p> <p>эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>организовывать контроль качества продуктов переработки растительного и животного сырья;</p>		

	<p>организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования; организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы; проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства, обеспечивать рациональное использование техники, технологического оборудования по переработке продукции; выявлять и использовать резервы повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве;</p> <p>Владеть: методами организации и проведения научно-исследовательской работы в области производства, хранения и первичной переработки продукции животноводства; способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций, методами анализа и самоанализа.</p> <p>методами контроля качества продуктов переработки растительного и животного сырья, методами адаптации современных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства к конкретным условиям; методами эффективной переработки животного и растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</p>		
--	---	--	--

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	8 сем.	5 курс
1	2	3
1. Аудиторные занятия, всего	84	26
- занятия лекционного типа	28	8
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	56	18
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся (ВАРО)	60	145
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**		
- контрольная работа		20
2.2 Самостоятельная работа	60	125
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	Экзамен Контроль-36 час	Экзамен Контроль-9 час
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы 180	180
	Зачетные единицы 5	5

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины (модуля) и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	общая	всего	Аудиторная работа			ВАРО				
			занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	всего	фиксированные виды			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Очная/ форма обучения										
1	Раздел 1. Введение. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	16	6	4	2		10			ПКС-3
2	Раздел 2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов	25	10	6	4		15			

3	Раздел 3 Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	33	18	6	8	4	15			
4	Раздел 4 Основы производственного учета. Особенности учета и отчетности отдельных производств	70	50	12	14	24	20			
	Контроль	36						36		
	Промежуточная аттестация								Экзамен	
Итого по дисциплине		180	84	28	28	28	60	36		
Заочная форма обучения										
1	Раздел 1. Введение. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	17	4	2	2		10	3		ПКС-3
2	Раздел 2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов	39	4	2	2		30	5		
3	Раздел 3 Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	42	6	2	2	2	30	6		
4	Раздел 4 Основы производственного учета. Особенности учета и отчетности отдельных производств	74	12	2	2	8	55	6		
	Контрольная работа							20		
	Контроль	9						9		
	Промежуточная аттестация								экзамен	
Итого по дисциплине		180	26	8	8	10	125	29		

4.2 Занятия лекционного типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения	
		очная форма	заочная форма		
раздела	лекции	4	5	6	
1	2	3	4	5	6
1	1.	Введение. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Современное состояние и потенциал промышленности. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства.	2		Лекция - визуализация
	2.	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли.	2		
2	1.	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов	2		
	2.	Материальный баланс сырья и продуктов мясо-жирового производства, птицеперерабатывающего производства, холодильника	2	2	
	3.	Материальный баланс колбасного производства, отделения замороженных готовых блюд. Производство цельномышечных продуктов. Консервное производство	2	2	
3	1.	Современные концепции развития производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики.	2		
	2.	Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц.	2		Лекция - визуализация
	3.	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов	2		
4	1.	Особенности учета и отчетности мясо-жирового производства	4	2	
	2.	Особенности учета и отчетности колбасного производства и производства полуфабрикатов	4	2	
	3.	Особенности учета и отчетности птицеперерабатывающего производства. Брак продукции и его использование	2		Лекция - визуализация
	4.	Хранение мясного сырья на холодильнике. Склад.	2		
Общая трудоемкость лекционного курса		28	8		
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		28	- очная форма обучения		6
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		4

4.3 Занятия семинарского типа

№		Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
раздела	занятия		очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1.	Характеристика производства мяса и мясных продуктов	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
2	1.	Основные виды сырья и побочных продуктов мясной промышленности	2	2		ПЗ	тестирование
	2.	Основные материалы и вспомогательное сырье в мясопереработке	2	2		ПЗ	Тестирование
3	1.	Составление материального баланса сырья в цехах мясожирового корпуса	2	2	Работа в малых группах	ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	2.	Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации.	4		Работа в малых группах	ЛР ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
4	1.	Учет сырья и готовой продукции в цехе переработки скота и субпродуктов. Составление блок-схем движения документов	2 2	2 2	Работа в малых группах	ЛР ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	2.	Учет сырья и продуктов жирового и шкуропосолочного производства. Составление блок-схем движения документов	2 2			ЛР ПЗ	Контрольные вопросы
	3.	Учет кишечного сырья и фабрикатов кишечного производства и технических фабрикатов.	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	4.	Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет	2 2			ЛР ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	5.	Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении	2 2	2		ЛР ПЗ	Решение задач
	6.	Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства	2 2	2 2		ЛР ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	7.	Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства	4 2		Работа в малых группах	ЛР ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	8.	Учет готовой продукции консервного производства и ее реализация	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	9.	Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация	4 2			ЛР ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	10.	Особенности учета на складах. Документооборот	4 2		Работа в малых группах	ЛР ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:			час.		Из них в интерактивной форме:	час.	
- очная форма обучения			56		- очная форма обучения	10	
- заочная форма обучения			18		- заочная форма обучения	4	
В том числе в форме лабораторных работ							
- очная форма обучения			28				
- заочная форма обучения			8				

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Перечень заданий для контрольных работ

обучающихся заочной формы обучения

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность предприятий мясной отрасли» обучающимися заочной формы обучения выполняется одна контрольная работа.

При выполнении контрольной работы обучающийся должен кратко, немногословно, но в то же время исчерпывающе, ответить на поставленные задания. В ответах следует отказаться от сплошного переписывания текста учебников.

Контрольная работа выполняется обучающимися согласно своего шифра: последние две цифры шифра зачетной книжки обучающегося соответствуют номеру варианта контрольной работы (вариант и задания представлены в методических указаниях, оценочных материалах)

Контрольное задание состоит из шести заданий:

Задание 1. Дать характеристику основных типов предприятий:

- 1.1 Мясокомбинаты
- 1.2 Скотобазы
- 1.3 Санитарная бойня
- 1.4 Производственный корпус мясокомбината
- 1.5 Мясоперерабатывающие заводы.
- 1.6 Птицекомбинаты
- 1.7 Консервные заводы
- 1.8 Желатиновый и клеевой заводы
- 1.9 Вспомогательные производства
- 1.10 Предприятия малой мощности (мини-цеха)

Задание 2. Описать ассортимент выпускаемой продукции.

- 2.1. Свежее мясо
- 2.2. Замороженное мясо
- 2.3. Натуральные мясные полуфабрикаты, в том числе панированные
- 2.4. Рубленые мясные полуфабрикаты
- 2.5. Прочие виды мясных полуфабрикатов
- 2.6. Колбасы
- 2.7. Мясные консервы
- 2.8. Мясные копчености
- 2.9. Свинокопчености и соленые продукты
- 2.10. Продукты из мяса птицы

Задание 3. Дайте характеристику основному и вспомогательному сырью

- 3.1. Свежее мясо
- 3.2. Замороженное мясо
- 3.3. Натуральные мясные полуфабрикаты, в том числе панированные
- 3.4. Рубленые мясные полуфабрикаты
- 3.5. Прочие виды мясных полуфабрикатов
- 3.6. Колбасы
- 3.7. Мясные консервы
- 3.8. Мясные копчености
- 3.9. Свинокопчености и соленые продукты
- 3.10. Продукты из мяса птицы

Задание 4. Рассчитать сырье и готовую продукцию цеха первичной переработки.

- 4.1. 50 голов КРС, живая масса 1 головы 450 кг, высшая упитанность, Алтайский край
- 4.2. 30 голов КРС, живая масса 1 головы 350 кг, средняя упитанность, Кемеровская область
- 4.3. 45 голов КРС, живая масса 1 головы 420 кг, Красноярский край
- 4.4. 80 голов свиней, живая масса 1 головы 100 кг, в шкуре, 1 категория упитанности, Ростовская область
- 4.5. 50 голов свиней, Мж=250 кг, со снятым крупномом, 2 кат., Орловская обл.
- 4.6. 200 голов свиней, Мж=200 кг, со снятым крупномом, 3 кат., Тамбовская обл.
- 4.7. 320 голов овец, Мж=47 кг, высшая упитанность, Костромская обл.
- 4.8. 150 голов овец, Мж=45 кг, средняя упитанность, Ивановская обл.
- 4.9. 270 голов овец, Мж=40 кг, средняя упитанность, Ленинградская обл.
- 4.10. 120 голов КРС, Мж=480 кг, средняя упитанность, Ростовская обл.

Задание 5. Дать характеристику основам производственного учета

- 5.1. Современные концепции развития производственного учета
- 5.2. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики
- 5.3. Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц
- 5.4. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием

- 5.5. Производственный учет в организационно-производственной структуре предприятия
 5.6. Формирование информации для построения модели управленческого (производственного) учета
 5.7. Организация производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности: снабженческо-заготовительная деятельность и основные формы ее организации, система управления снабженческо-заготовительной деятельностью
 5.8. Затраты, характеризующие снабженческо-заготовительную деятельность
 5.9. Производственные запасы, их классификация и оценка
 5.10. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях
 5.11. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйстве
 5.12. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей
 5.13. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций
 5.14. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса
 5.15. Учет производственных запасов: основные принципы и задачи учета производственных запасов, документальное оформление операции по движению производственных запасов, документальное оформление поступления производственных запасов
 5.16. Документальное оформление расхода и прочего выбытия производственных запасов, складской учет производственных запасов и отчетность материально ответственных лиц, синтетический и аналитический учет производственных запасов
 5.17. Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность: разработка бюджетов организации, внутрихозяйственная отчетность по снабженческо-заготовительной деятельности
- Вопросы задания №6
- 6.1. Учет мясо-жирового производства.
 6.2. Учет в колбасном производстве.
 6.3. Особенности учета мясных полуфабрикатов.
 6.4. Особенности учета на консервном производстве
 6.5. Особенности учета на птицеперерабатывающем предприятии. Брак продукции и его использование
 6.6. Хранение мясного сырья на холодильнике.
 6.7. Склад. Особенности учета на складах. Документооборот на складе.
 6.8. Учет технических фабрикатов.

5.2 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Дополнительное сырье и материалы колбасного производства	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы к устному опросу
2	Расчет рецептур производства колбасных изделий и мясопродуктов. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса	Работа с литературой и интернет ресурсами	15	Контрольные вопросы к устному опросу
2	Основное направление мясной промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами	5	Контрольные вопросы к устному опросу
3	Моделирование производственных процессов мясной промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами	15	Контрольные вопросы к устному опросу
4	Первичный учет и оперативный анализ в колбасном и консервном производствах	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы к устному опросу
4	Учет и отчетность на предприятиях мясной промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами	15	Контрольные вопросы к устному опросу, подготовка реферата
	Итого:		60	
Заочная форма обучения				

1	Дополнительное сырье и материалы колбасного производства	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы к устному опросу
2	Расчет рецептур производства колбасных изделий и мясoproдуктов. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса	Работа с литературой и интернет ресурсами	20	Контрольные вопросы к устному опросу
2	Основное направление мясной промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами	20	Контрольные вопросы к устному опросу
3	Моделирование производственных процессов мясной промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами	20	Контрольные вопросы к устному опросу
4	Первичный учет и оперативный анализ в колбасном и консервном производствах	Работа с литературой и интернет ресурсами	20	Контрольные вопросы к устному опросу
4	Учет и отчетность на предприятиях мясной промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами	35	
	Контрольная работа		20	
	Итого:		145	

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1 Нормативная база проведения	
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.ДВ.02.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
6.2. Основные характеристики	
промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	<i>Устный</i>
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах по дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Производственный учет и отчетность в мясной отрасли : учебное пособие. / Л. В. Антипова [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 502.[2] с. (10 экз)	Библиотека БГСХА
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с.	https://e.lanbook.com/book/113611
Дополнительная литература	
Производственный учет : научное издание / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. - М. : Магистр ; [Б. м.] : ИНФРА-М, 2010. - 272 с.(5 экз.)	Библиотека БГСХА
Технология мяса и мясных продуктов/ Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. : М. : КолосС, 2009. Книга 1 : Общая технология мяса.. - 565с. (60 экз.)	Библиотека БГСХА
Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС., Книга 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с. : (60 экз.)	Библиотека БГСХА

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cyberleninka.ru/
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	https://openedu.ru/
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	https://universarium.org/
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	https://www.lektorium.tv/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Методические рекомендации по изучению дисциплины "Производственный учет и отчетность предприятий мясной отрасли" и выполнению самостоятельной работы обучающихся : для направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. Ц. Дагбаева ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технол. произв., перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции. - Улан-Удэ : [б. и.], 2017. - 18 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2398
Технология изготовления мясных полуфабрикатов : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции" ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 52 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2189
Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Производство колбас" для обучающихся технологического факультета направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" очной и заочной формы обучения / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технология производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции" ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 28 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2190
Техника изготовления мясных полуфабрикатов : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 54 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=786
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=44
Технология мяса и мясных продуктов / Д. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Оренбургский государственный аграрный ун-т, Приморская ГСХА, Российская МСХА им. К. А. Тимирязева, Башкирский государственный аграрный ун-т. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 189 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2743

7.3. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине "Производственный учет и отчетность предприятий мясной отрасли" для направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" : методические указания / Т. Ц. Дагбаева ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. Технологии производства, переработки и стандартизации. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2017. - 20 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2397
Методические рекомендации по изучению дисциплины "Производственный учет и отчетность предприятий мясной отрасли" и выполнению самостоятельной работы обучающихся : для направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. Ц. Дагбаева ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технол. произв., перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции. - Улан-Удэ : [б. и.], 2017. - 18 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2398

7.4 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
1		2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmс.Договор№ ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктовот 9 декабря 2015 года		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmс.Договор № ПП-61/2015 г. О поставкепрограммныхпродуктов от 9 декабря 2015 года		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
1		2
«Гарант»		в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276)
«Консультант Плюс»		http://www.consultant.ru/
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
1	2	3
Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевел -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	Занятия семинарского типа
Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)	Занятия лекционного типа
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carbotra M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-NM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-NM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech	Занятия семинарского типа

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, стенды.	Занятия семинарского типа
Помещение для самостоятельной работы (349) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016, Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic, Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR	Самостоятельная работа

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

7.5 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, pH-тестер для сыра, анализатор молока Клеввер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), pH-метр карманный (с поверкой)
	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carboma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-

		20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, стенды.
5	Помещение для самостоятельной работы (349) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул.Пушкина, д. 8, Учебный корпус	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016, Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic, Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (151) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	3 посадочных мест, оснащенных мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
	Образовательно-инновационный центр (250) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 Учебный корпус	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью. Система капиллярного электрофореза Капель -105м; ВИЛР – 1 Видеоизмерительная система для линейных размеров; Электромеханическая разрывная испытательная универсальная машина ИР5092; Биохимический анализатор FUJI NX500; Инфракрасный анализатор ИнфраЛЮМ; Рефрактометр; Соматос-Мини; Лактан; Комплект по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Прибор для определения жира по Сокслету, Муфельная печь, Сушильный шкаф, Аквадистиллятор. аппарат вращения родотест, весы РП-150, весы РН, Весы электронные ВК-300 лабораторные, весы электронные ВК-600 лабораторные, электропечь мечта. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016, Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic, Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR».

7.6 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Залуцкая Екатерина Викторовна	Высшее. Технология продуктов питания. Магистр техники и технологии. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной	к.т.н., доцент без ученого звания

	продукции»	
Тыхенова Оксана Георгиевна	Высшее. Зоотехния, зооинженер. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	канд. с.-х. наук

7.8 Обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья: - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины (модуля)
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Оглавление

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС	3
2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ	3
С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП	3
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	10
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	10
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ	12
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	12
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	12
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	15
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	15
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	21