

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Баянто 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.01.11 Основы технологии пищевых производств**

**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:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – уровень бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утверждённый приказом Министерства образования и науки от 17.07.2017 № 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 вариативной части 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 видам 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 преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): получение знаний о пищевом сырье, ассортименте пищевых продуктов, технологических схемах производства пищевых продуктов технологиях пищевых производств.

Задачи: изучение состава и свойств пищевого сырья; изучение ассортимента пищевых продуктов, изучение технологий пищевых производств, сущности физических, микробиологических, коллоидных биохимических процессов пищевых производств.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств 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
Общепрофессиональные компетенции					
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	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 техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического

		питания животного происхождения	оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	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: технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, общую характеристику и свойства пищевого сырья; основы технологических процессов в пищевом производстве.

Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, характеризовать пищевое сырье и его свойства; применять знания основ технологических процессов в пищевом производстве.

Владеть: навыками реализации технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, применять знания о свойствах пищевого сырья, основах технологических процессов в пищевом производстве.

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

Код компетенции	Название компетенции	Показатель освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-3. Способ реализовать технологию переработки	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	Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства	Плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства,	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства	Перечень тем для написания ВКР. Процедура выбора темы обучения

			введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ю документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	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 переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	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)
		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

Школьный курс по химии	Знать: основные понятия и законы химии; теоретические положения и общие вопросы, современные представления о строении атома и вещества, уметь: пользоваться периодической системой химических элементов, теорией химического строения органических соединений А.М.Бутлерова, владеть: основными понятиями и законы химии	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов 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 Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Б1.О.06 Химия
------------------------	--	---	---------------

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудоемкость, час		
	семестр, курс*		
	очная форма	заочная форма	
	7 сем.	1 курс	
1	2	3	
1. Аудиторные занятия, всего	108	24	
- занятия лекционного типа	36	8	
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	72	16	
2. Внеаудиторная академическая работа	72	24	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:			
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**			
- курсовая работа			
2.2 Самостоятельная работа	72	183	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36-контроль Экзамен	9-контроль Зачет	
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	216	216
	Зачетные единицы	6	6

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. Укрупненные темы раздела	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	общая	Аудиторная работа				ВАПО			
		всего	занятия лекционного типа	занятия		всего	Фиксированные виды		
			практические (всех форм)	лабораторные работы					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная/ форма обучения									
1	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	12	6	2	2	2	6		ПКС-3
2	Технология производства мяса и мясопродуктов	38	28	10	6	12	10		
3	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	16	10	4	4	2	6		

4	Технология производства молока и молочных продуктов.	32	22	10	4	8	10			
5	Классификация и производство плодоовощных консервов	16	8	2	4	2	8			
6	Зерновые культуры и продукты их переработки.	16	8	2	4	2	8			
7	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	14	6	2	2	2	8			
8	Технологии кондитерского производства	18	10	2	4	4	8			
9	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	18	10	2	6	2	8			
	Контроль	36						36		
	Промежуточная аттестация		×		×	×		×	Экзамен	
Итого по дисциплине		216	108	36	36	36	72	36		
Заочная форма обучения										
1	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	12	2		2		10			ПКС-3
2	Технология производства мяса и мясопродуктов	34	4	2		2	30			
3	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	14	2		2		12			
4	Технология производства молока и молочных продуктов.	34	4	2		2	30			
5	Классификация и производство плодоовощных консервов	22	2		2		20			
6	Зерновые культуры и продукты их переработки.	34	4	2		2	30			
7	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	24	4	2		2	20			
8	Технологии кондитерского производства	22	2		2		20			
9	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	11					11			
	Контроль	9						9		
	Промежуточная аттестация								Экзамен	
Итого по дисциплине		216	24	8	8	8	183	9		

4.2 Занятия лекционного типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения	
		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6
1	1	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	4		
	2	Технология производства мяса и мясопродуктов	4	2	Лекция - визуализация
2	3	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	4		
3	4	Технология производства молока и молочных продуктов.	4	2	
	5	Классификация и производство плодоовощных консервов	4		
	6	Зерновые культуры и продукты их переработки.	4	2	
4	7	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	4	2	
5	8	Технологии кондитерского производства	4		Лекция -

					визуализация
6	9	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	4		
Общая трудоемкость лекционного курса			36	8	
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		36	- очная форма обучения		2
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		2

4.3 Занятия семинарского типа

№	раздела	занятия	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	
	1.		Основные требования к оснащению пищевых лабораторий, изучение СанПиНа	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	2.		Определение влаги в продукте	2	2		ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	3.		Обмен веществ. Суточный рацион	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	4.		Расчет биологической ценности белка продукта	4	2	Работа в малых группах	ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	5.		Определение массовой доли жира в продукте методом Сокслета	12			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	6.		Расчет биологической эффективности липидов продукта	4			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	7.		Определение свежести рыбных продуктов реакцией на полипептиды	2	2		ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	8.		Расчет энергетической ценности продукта. Определение химического состава продукта	4	2	Работа в малых группах	ПЗ	Решение ситуационных задач
	9.		Определение массовой доли белка в продукте методом Кьельдаля	8			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	10.		Определение качества плодовоовощных консервов	4			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	11.		Оценка качества плодовоовощных консервов	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	12.		Определение качества круп	4			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	13.		Оценка качества муки	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	14.		Расчет продуктов для приготовления изделий из теста	2	2		ПЗ	Решение ситуационных задач
	15.		Определение качества хлеба	2	2		ЛР	тестирование
	16.		Расчет продуктов для приготовления кондитерских изделий	4			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	17.		Определение качества кондитерских изделий	4			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	18.		Определение массовой доли золы в продукте	6			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	19.		Понятие и принцип спектрофотометрического метода анализа	2	2	Работа в малых группах	ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:				час.		Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения				72		- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения				16		- заочная форма обучения		2

В том числе в форме лабораторных работ			
- очная форма обучения	36		
- заочная форма обучения	8		

5.2 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1.	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	6	Устный опрос по контрольным вопросам
2.	Технология производства мяса и мясопродуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	10	Устный опрос по контрольным вопросам
3.	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	6	Устный опрос по контрольным вопросам
4.	Технология производства молока и молочных продуктов.	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	10	Решение ситуационных задач
5.	Классификация и производство плодоовощных консервов	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	8	Устный опрос по контрольным вопросам
6.	Зерновые культуры и продукты их переработки.	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	8	Устный опрос по контрольным вопросам
7.	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	8	Устный опрос по контрольным вопросам
8.	Технологии кондитерского производства	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	8	Устный опрос по контрольным вопросам
9.	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	8	Защита рефератов
	Итого		72	
Заочная форма обучения				
1.	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	10	Устный опрос по контрольным вопросам
2.	Технология производства мяса и мясопродуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	30	Решение ситуационных задач
3.	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	12	Устный опрос по контрольным вопросам
4.	Технология производства молока и молочных продуктов.	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	30	Решение ситуационных задач
5.	Классификация и производство плодоовощных консервов	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	20	Устный опрос по контрольным вопросам
6.	Зерновые культуры и продукты их переработки.	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	30	Устный опрос по контрольным вопросам
7.	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	20	тестирование
8.	Технологии кондитерского производства	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	20	Устный опрос по контрольным вопросам
9.	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	Работа с литературой и интернет ресурсами, конспектами лекций	11	Защита рефератов
	Итого		183	

**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.01.02 Основы технологии пищевых производств	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в академии»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
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
Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции : доп. УМО вузов РФ по агроном.обр. в кач-ве учебника для студ. по спец. 110305 "Технология производства и переработки с/х продукции" / В. И. Манжесов. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. (25 экз)	Библиотека БГСХА
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 176 с. - URL:	https://e.lanbook.com/book/5853
Ильин, Д. Ю. Пищевая химия : учебное пособие / Д. Ю. Ильин, Г. В. Ильина. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 152 с.	https://e.lanbook.com/book/142105
Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с.	https://e.lanbook.com/book/134401
Дополнительная литература	
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2002. - 216 с.	http://znanium.com/go.php?id=54652 .
Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : Учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 304 с.	http://znanium.com/go.php?id=361170 .
Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : Учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 318 с.	http://znanium.com/go.php?id=363762 .
Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.:Золотой колос, 2015. - 340 с.	http://znanium.com/catalog/product/614908
Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - 1. - Пенза : Пензенский Государственный Технологический Университет, 2009. - 98 с.	http://znanium.com/go.php?id=494735
Меняйло, Л.Н. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с.	http://znanium.com/go.php?id=550153 .

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 (электронно-библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	https://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://biblio-online.com
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	https://www.garant.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Методические указания и вопросы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Научные основы производства пищевых продуктов" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 28 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=791
Методические указания и вопросы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Основы технологии пищевых производств" / Е. Г. Семенова ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 28 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=792
Рабочая тетрадь по дисциплине "Технология хранения , переработки и стандартизации продукции растениеводства" [Электронный ресурс] [Электронный учебник]. Часть 1 / Е. Г. Семенова. - ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 42 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2226

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

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основы технологии пищевых производств [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 36.04.02 «Зоотехния» / Сост.: Е.Г. Семенова – Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. – 109с.	
Методические указания и вопросы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Научные основы производства пищевых продуктов" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 28 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=791
Методические указания и вопросы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Основы технологии пищевых производств" / Е. Г. Семенова ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 28 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=792
Рабочая тетрадь по дисциплине "Технология хранения , переработки и стандартизации продукции растениеводства" [Электронный ресурс] [Электронный учебник]. Часть 1 / Е. Г. Семенова. - ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 42 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2226
Рабочая тетрадь по дисциплине "Технология хранения , переработки и стандартизации продукции растениеводства" [Электронный ресурс] [Электронный учебник]. Часть 2 / Е. Г. Семенова. - ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 37 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2225
Семенова, Елена Георгиевна. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства [Электронный ресурс] [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / Е. Г. Семенова. - ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 103 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2332

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 Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN NoLevel. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы 1	Доступ 2	
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276) http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения 1	Наименование оборудования 2	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение 3
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте 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	Занятия лекционного типа
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, мультимедийный проектор, проекционный экран, жарочный шкаф, тестомес, 2 производственных стола, сушилка для посуды, металический стеллаж, овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные, 6 стендов. 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	Занятия семинарского типа
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Лаборатория технологии производства продукции животноводства) (Лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства) (149)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, учебная мебель, 2 стенда. 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	Занятия семинарского типа
Помещение для самостоятельной работы (349)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 12 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

1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Образовательная среда академии Moodle	http://moodle.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Контингент»	в локальной сети академии	-
АС «Аспирантура и докторантура»	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://portal.bgsha.ru/cadreserve/portfolio/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.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.	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)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура CleVu с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте 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 скрыть
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145) (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, мультимедийный проектор, проекционный экран, жарочный шкаф, тестомес, 2 производственных стола, сушилка для посуды, металический стеллаж, овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные, 6 стендов. 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 скрыть
3.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Лаборатория технологии производства продукции животноводства) (Лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства) (149) (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, учебная мебель, 2 стенда. 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 скрыть
4.	Помещение для самостоятельной работы (349) (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 12 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 скрыть
5.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №130	2 посадочных места, оснащенных мебелью, учебным оборудованием, лабораторная посуда.
6.	Помещение для хранения и профилактического	3 посадочных мест, оснащенных мебелью, персональный компьютер

	обслуживания учебного оборудования: №151 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	с доступом в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; система Антиплагиат; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.
--	---	---

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
Доржиева Нина Васильевна	Высшее образование – технолог по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	К.т.н., доцент (без уч.звания)

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)	7
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	7
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	11
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	11
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	11
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	16