Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Цыбик редеральное государственное бюджетное образовательное учреждение должность: Ректор
Дата подписания: 19.03, 2025 17:08:32
Уникальный программый ирограммый ирограммый

имени В.Р. Филиппова»

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО Заведующий выпускающей кафедрой	УТВЕРЖДАЮ Декан технологического факультета		
Технология производства, переработки и	уч. ст., уч. зв.		
стандартизации сх. продукции	ФИО		
уч. ст., уч. зв.	«»20 г.		
ФИО			
подпись 20 г.			

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) Б1.В.01.08 Производство колбас

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	ние Технология производства, переработки и стандартизации сх. 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	уч.ст., уч. зв.	и.О.Фамилия		
	подпись		И.О.Фамилия		
Директор библиотеки					
	подпись		И.О.Фамилия		

и ста	Рабочая программа обсуж андартизации сх. продукции	дена на заседан	нии кафедры Технол	огия производ	ства, переработки			
	От «»	20 г. про	токол №					
	Зав. кафедрой Технология	я производства,	переработки и станд	цартизации сх	х. продукции			
	подпись	уч.с	т., уч. зв.	И.	О.Фамилия			
техн	Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «»20 г., протокол №							
	Председатель методическ	кой комиссии тех	кнологического факу	льтета				
	подпись	уч.с	т., уч. зв.	———и.	О.Фамилия			
	Внешний эксперт (предста	авитель работод	дателя)					
	подпись	И.О.Ф	гамилия					
№ п/п	Учебный год	Одоорено Заведук			гверждаю» ощий кафедрой (ФИО)			
		Протокол	Дата	Подпись	Дата			
1	20/20г.г.	Nº	«»20г	_	«»20г			
2	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г			
3	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г			
4	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г			
5	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г			

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 бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 17.07.2017 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.
- **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 профессиональной деятельности: производственнотехнологическая; 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 по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства колбасных изделий.

Задачи: изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства колбасных изделий; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; процессов посола, копчения, тепловой обработки и хранения колбасных изделий; качества колбасных изделий, в том числе и показателей безопасности; стандартизации и декларирования колбасных изделий.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.В.01.08 Производство колбас в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

паправлена на фермирование следующих компетенции.							
Компетенции, в формировании		Код и	Компоненты компетенций,				
которых задействована		наименование	формируемые в рамках данной дисциплины				
дисциплина		индикатора	(как о	(как ожидаемый результат ее освоения)			
коп.	наименование	достижений	SUSTI M DOUMNOTI	уметь делать	владеть навыками		
код	наименование	компетенции	знать и понимать	(действовать)	(иметь навыки)		
	1	2	3	4	5		
	Профессиональные компетенции самостоятельные						

ПКС-3	ПКС-3. Способен	ПКС-3.1 ИД-3.1	Знает технологии	Умеет использовать	Владеет способностью
	реализовывать	Способен	хранения и	технологии хранения	разрабатывать
	технологии	разрабатывать	переработки,	и переработки,	технологии хранения и
	переработки и	технологии	обеспечивающих	обеспечивающих	переработки,
	хранения продукции	хранения и	сохранность и	сохранность и	обеспечивающих
	растениеводства и	переработки,	качество	качество продукции	сохранность и качество
	животноводства	обеспечивающих	продукции	растениеводства,	продукции
		сохранность и	растениеводства,	применять	растениеводства,
		качество	технологическую и	технологическую и	способностью
		продукции	эксплуатационную	эксплуатационную	разрабатывать
		растениеводства	документации по	документации по	технологическую и
		ПКС-3.2 ИД-3.2	введению	введению	эксплуатационную
		Разработка	технологического	технологического	документации по
		технологической и	процесса и	процесса и	введению
		эксплуатационной	техническому	техническому	технологического
		документации по	обслуживанию	обслуживанию	процесса и
		введению	оборудования для	оборудования для	техническому
		технологического	реализации	реализации принятой	обслуживанию
		процесса и	принятой в	в организации	оборудования для
		техническому	организации	технологии	реализации принятой в
		обслуживанию	технологии	производства	организации
		оборудования для	производства	продуктов питания	технологии
		реализации	продуктов питания	животного	производства
		принятой в	животного	происхождения	продуктов питания
		организации	происхождения		животного
		технологии			происхождения
		производства			
		продуктов питания			
		животного			
		происхождения			

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологию производства и хранения колбасных изделий;

Уметь: реализовывать технологии производства и хранения колбасных изделий;

Владеть: навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий.

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

					ровни сформирова	•	ІИЙ	
				компетенци я не сформиров ана	минимальный	средний	высокий	
				0	ценки сформирова	нности компетен	ций	
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлет ворительн о»	Оценка «удовлетвори тельно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
					теристика сформи	рованности компе	етенции	
				Компетенция				
				полной мере н		нность	анность	
	Код			сформирован	· ·		· ·	Формы и
Код и	индикат		Показатель	Имеющихся знаний, умени	соответствуе ий минимальны	· ·	и г полностью	средства
названи	opa	Индикат	оценивания	и навыков	М	требованиям		контроля
е	достиже	оры компете	– знания, умения,	недостаточно	_		ет	формиро
компете	ний	нции	умения, навыки	для решения	Имеющихся	знаний,	требования	вания
нции	компете	ПЦИИ	(владения)	практических	знаний,	умений,	М.	компетен
	нции		(=::= =::::)	(профессиона	л умений,	навыков и	Имеющихс	ций
				ьных) задач	навыков в	мотивации в	я знаний,	
					целом	целом	умений,	
					достаточно	достаточно	навыков и	
					для решения			
					практических (профессиона			
					льных) задач			
					лыных) задач	льных) задач		
						7.5.15.17, 6646.	решения	
							сложных	
							практическ	
							их	
							(профессио	
							нальных)	
				_			задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
				Критерии о	ценивания			

					r <u> </u>		T -	
ПКС-3.	ИД-1 _{ПКС-}	Полнота	Знает	Не знает	Плохо знает	Знает	Знает	
Способе	3	знаний	технологии	технологии	технологии	технологии	технологии	
Н	ИД-2 _{ПКС-}		хранения и	хранения и	хранения и	хранения и	хранения и	
реализо	3		переработки	переработки,	переработки,	переработки,	переработк	
вывать	ИД-3⊓кс-		,	обеспечивающ	обеспечиваю	обеспечиваю	И,	
техноло	3		обеспечива	их сохранность	щих	щих	обеспечива	
ГИИ			ЮЩИХ	и качество	сохранность	сохранность	ющих	
перераб			сохранность	продукции	и качество	и качество	сохранност ь и	
OTKN N			и качество	растениеводств	продукции	продукции	качество	
хранени я			продукции растениевод	а, технологическу	растениеводс тва,	растениеводс тва,	продукции	
продукц			ства,	ю и	технологичес	технологичес	растениево	
ии			технологиче	эксплуатационн	кую и	кую и	дства,	
растени			скую и	ую	эксплуатацио	эксплуатацио	технологич	
еводств			эксплуатаци	документации	нную	нную	ескую и	
а и			онную	по введению	документации	документации	эксплуатац	
животно			документаци	технологическо	по введению	по введению	ионную	
водства			и по	го процесса и	технологичес	технологичес	документац	
			введению	техническому	кого процесса	кого процесса	ии по	
			технологиче	обслуживанию	И	И	введению	
			ского	оборудования	техническому	техническому	технологич	
			процесса и	для реализации	обслуживани	обслуживани	еского	
			техническом	принятой в	ю	ю	процесса и	Попольни
			у	организации	оборудования	оборудования	техническо	Перечень
			обслуживан	технологии	для	для	му	вопросов
		1	ию	производства	реализации	реализации	обслуживан	к зачету
		1	оборудовани	продуктов	принятой в	принятой в	ию	ПО
			я для	питания	организации	организации	оборудован	дисципли
			реализации	животного	технологии	технологии	ия для	не Индивиду
			принятой в	происхождения	производства	производства	реализации	альные
			организации		продуктов	продуктов	принятой в	задания
			технологии		питания	питания	организаци	для
			производств		животного	животного	И	решения
			а продуктов		происхожден	происхожден	технологии	ситуацио
			питания		ия	ия, но	производст	нных
			животного			допускает	ва	задач
			происхожде			ошибки;	продуктов	Комплект
			ния				питания	контроль
							животного	•
							происхожде	ных
						.,,	происхожде ния	ных вопросов
		Наличие	Умеет	Не умеет	Плохо умеет	Умеет	происхожде ния Умеет	ных вопросов для
		Наличие умений	использоват	использовать	использовать	использовать	происхожде ния Умеет использова	ных вопросов для проведен
			использоват ь технологии	использовать технологии	использовать технологии	использовать технологии	происхожде ния Умеет использова ть	ных вопросов для
			использоват ь технологии хранения и	использовать технологии хранения и	использовать технологии хранения и	использовать технологии хранения и	происхожде ния Умеет использова ть технологии	ных вопросов для проведен ия устных
			использоват ь технологии	использовать технологии хранения и переработки,	использовать технологии хранения и переработки,	использовать технологии хранения и переработки,	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и	ных вопросов для проведен ия устных опросов
			использоват ь технологии хранения и переработки ,	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и,	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва,	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва,	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства,	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическую и	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва,	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическую и эксплуатационн	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства,	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологическую и эксплуатац	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации производства	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани я для	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани я для реализации	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации технологии	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации технологии	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию оборудован	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани я для реализации принятой в	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию оборудован ия для	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудования для реализации принятой в организации и по	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию оборудован ия для реализации	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани я для реализации принятой в организации технологии	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию оборудован ия для реализации принятой в	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани я для реализации принятой в организации принятой в организации производств	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания животного	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию оборудован ия для реализации принятой в организаци	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых
			использоват ь технологии хранения и переработки , обеспечива ющих сохранность и качество продукции растениевод ства, применять технологиче скую и эксплуатаци онную документаци и по введению технологиче ского процесса и техническом у обслуживан ию оборудовани я для реализации принятой в организации технологии	использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводств а, применять технологическу ю и эксплуатационн ую документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания	использовать технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, применять технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания	происхожде ния Умеет использова ть технологии хранения и переработк и, обеспечива ющих сохранност ь и качество продукции растениево дства, применять технологич ескую и эксплуатац ионную документац ии по введению технологич еского процесса и техническо му обслуживан ию оборудован ия для реализации принятой в	ных вопросов для проведен ия устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/ конспекто в; Темы заданий для работы в малых

		животного			допускает	производст	
		происхожде			ошибки;	ва	
		ния			•	продуктов	
						питания	
						животного	
						происхожде	
						ния	
 	lo munuo	December	Не вполост	Ппомо	Вполост		
	Наличие	Владеет	Не владеет	Плохо	Владеет	Владеет	
	навыков	способность	способностью	владеет	способностью	способност	
	владен	Ю	разрабатывать	способностью	разрабатыват	ью	
	ие .	разрабатыва	технологии	разрабатыват	ь технологии	разрабатыв	
0	опытом)	ТЬ	хранения и	ь технологии	хранения и	ать	
		технологии	переработки,	хранения и	переработки,	технологии	
		хранения и	обеспечивающ	переработки,	обеспечиваю	хранения и	
		переработки	их сохранность	обеспечиваю	щих	переработк	
		,	и качество	щих	сохранность	И,	
		обеспечива	продукции	сохранность	и качество	обеспечива	
		ющих	растениеводств	и качество	продукции	ющих	
		сохранность	a,	продукции	растениеводс	сохранност	
		и качество	способностью	растениеводс	тва,	ьи	
		продукции	разрабатывать	тва,	способностью	качество	
		растениевод	технологическу	способностью	разрабатыват	продукции	
		ства,	Ю И	разрабатыват	Ь	растениево	
		способность	эксплуатационн	Ь	технологичес	дства,	
			•			способност	
		Ю	ую	технологичес	кую и		
		разрабатыва	документации	кую и	эксплуатацио	ью	
		ТЬ	по введению	эксплуатацио	нную	разрабатыв	
		технологиче	технологическо	нную	документации	ать	
		скую и	го процесса и	документации	по введению	технологич	
		эксплуатаци	техническому	по введению	технологичес	ескую и	
		онную	обслуживанию	технологичес	кого процесса	эксплуатац	
		документаци	оборудования	кого процесса	И	ионную	
		и по	для реализации	И	техническому	документац	
		введению	принятой в	техническому	обслуживани	ии по	
		технологиче	организации	обслуживани	Ю	введению	
		СКОГО	технологии	Ю	оборудования	технологич	
		процесса и	производства	оборудования	для	еского	
		техническом	продуктов	для	реализации	процесса и	
		у	питания	реализации	принятой в	техническо	
		обслуживан	животного	принятой в	организации	му	
		ию	происхождения	организации	технологии	обслуживан	
		оборудовани		технологии	производства	ию	
		я для		производства	продуктов	оборудован	
		реализации		продуктов	питания	ия для	
		принятой в		питания	животного	реализации	
		организации		животного	происхожден	принятой в	
		технологии		происхожден	ия, но	организаци	
		производств		ия	допускает	И	
		а продуктов		F1/1	допускает ошибки;	технологии	
		питания			ошиоки,	производст	
						•	
		животного				ва	
		происхожде				продуктов	
		ния				питания	
						животного	
						происхожде	
						ния	

2.5 Этапы формирования компетенций

		Z.J Jialibi	формирования компетенции
Nº	Код и наименование	Этап	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих
	компетенции	формирования	формирование компетенции
		компетенции	
1	ПКС-3. Способен	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств
	реализовывать технологии		Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение
	переработки и хранения		первичных навыков научно-исследовательской работы)
	продукции растениеводства	2 этап	Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов
	и животноводства		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

другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

	ми дисциплинами (модулями), практ		rabe OHOH
Дисциплины (модуля)	, практики*, на которые опирается содержание нной дисциплины (модуля)	Индекс и наименование	Индекс и наименование
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)	дисциплин (модулей), практик, ГИА, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
1	2	3	4
Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых	Знать: режимы технологии переработки и хранения продукции растениеводства,	Б2.О.02.02(Н) Научно- исследовательская	Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность
производств	животноводства; основные компоненты пищи, их значение в питании человека; Уметь: обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; определять основные компоненты пищи, их значение в питании человека; Владеть: навыками обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; определять основные компоненты пищи, их значение в питании	работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипло мная практика Б3.О.01 Выполнени е и защита выпускной квалификационной работы	предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
F2 O 01 01()()	человека.		
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-	Знать: основы технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; классификацию и характеристику основных		
исследовательской работы)	видов сельскохозяйственной продукции уметь: использовать и анализировать литературные источники, в т.ч. опыт зарубежных стран в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;		
	продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;		
Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов	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, навыками технологии производства и хранения мясных полуфабрикатов.		
Б2.О.02.01(П) Технопогическая	Знать:		
Технологическая практика	требования к качеству с/х сырья и готовой продукции, технологии производства пищевой продукции. Уметь: определять качество с/х сырья и готовой продукции, использовать технологии		
	производства пищевой продукции Владеть: методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции, навыками реализации технологии производства пищевых продуктов		
Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов	Знать: требования к составу и качеству сырья в производстве молочных продуктов; сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов; Уметь: обосновывать и выбирать технологические параметры, режимы и способы 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.	

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

	1 1 7		
	Трудоемкость, час.		
	семестр, курс*		
Вид учебной работы		очная форма	заочная форма
		8 сем.	5 курс
1		2	3
1. Аудиторные занятия, всего		70	20
- занятия лекционного типа	28	8	
- занятия семинарского типа (включая лабор	аторные работы)	42	12
2. Внеаудиторная академическая работа		74	120
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных с	амостоятельных работ:		
2.2 Самостоятельная работа		74	120
3. Получение зачёта по итогам освоения дись	зачет	4-контроль	
экзамена по итогам освоения дисциплины	34461	зачет	
OFILIAS TOVECOMEOUT BRIGHTBUILD	Часы	144	144
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Зачетные единицы	4	4

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) 4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины (модуля) и общая схема ее реализации в учебном процессе

		Труд			дела и е			ние		
	Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела				ебной р ая рабс		час. ВАІ	PO	Z,	¤ ¥ ⊏
			Ay			ла ятия	DAI		¥	1, н орь де
				2	зап	ПИЛ			5 z	циў :от :оаз
			всего	занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	Bcero	Фиксированные виды	Формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Очная с	рорма	обучен	ия					
	1. Характеристика осн							иалов	<u> </u>	ПКС-3
	1.1 Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	12	8	4	2	2	4			
	1.2 Влияние природных факторов на качество мяса	10					10			
1	1.3 Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	12	8	4	2	2	4			
	1.4 Классификация и роль функционально-	12	8	4	2	2	4			
	технологических добавок в колбасном				_	_				
	производстве									
	1.5 Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	10	6	4	2		4			
	2. Общая технол	огия п	роизво	одства	колбас	ных из	делий			
	2.1 Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	8	4	2	2		4			
	2.2 Механическая дообвалка мяса	12	2		2		10			
2	2.3 Виды измельчения мяса, посол мяса	10	6	2	2	2	4			
	2.4 Приготовление фарша, формование	8	4	2	2		4			
	батонов, тепловая обработка колбасных изделий									
	2.5 Консервирование мясопродуктов копчением	6	2	2			4			
	3. Частные технологии производства колбасных изделий разного ассортимента									
	3.1 Ассортимент и технологические схемы	12	8	2	4	2	4			
	производства колбасных изделий (вареные									
	колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые,									
	варено-копченые, сырокопченые)	40	-							
3	3.2 Ассортимент и технологические схемы	12	8	2	4	2	4			
	производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные,									
	фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)									
	3.3 Ассортимент и технология производства	10		1			10			
	колбас специального назначения									
	3.4 Требования качества колбасных изделий	6	4		2	2	2			

	3.5 Технологические дефекты колбас	4	2		2		2			
	Промежуточная аттестация	×	×	×	×	×	×	×	зачет	
	Итого по дисциплине	144	70	28	28	14	74			
	38	очная	форма	а обуче	ния	•				
	1. Характеристика осн	овного	сырья	и всп	омогат	ельных	матер	иалог	3	
	1.1 Состав и свойства мясного сырья.	10	2	2			8			ПКС-3
	Требования, предъявляемые к качеству мяса									
	1.2 Влияние природных факторов на качество	8					8			
	мяса									
1	1.3 Требования, предъявляемые к качеству	10	2		2		8			
'	субпродуктов, крови, жирового сырья др.									
	1.4 Классификация и роль функционально-	10	2			2	8			
	технологических добавок в колбасном									
	производстве									
	1.5 Требования, предъявляемые к колбасным	10	2		2		8			
	оболочкам									
	2. Общая технол				колбас	ных из			1	
	2.1 Обработка сырья: разделка, обвалка,	10	2	2			8			ПКС-3
	жиловка и сортировка мяса	0					0			
	2.2 Механическая дообвалка мяса	8					8			_
2	2.3 Виды измельчения мяса, посол мяса	10	2	_		2	8			_
	2.4 Приготовление фарша, формование	10	2	2			8			
	батонов, тепловая обработка колбасных									
	изделий	8					8			
	2.5 Консервирование мясопродуктов	0					٥			
	з. Частные технологии прои	20000	D2 K00	Facul I	V 142 FOR	IIII naa	HOEO 20	CODT	4MOUT2	
	3.1 Ассортимент и технологические схемы	зводст 12	4 KUJI	2	х изде л	іии раз	8	Copii	имента	ПКС-3
	производства колбасных изделий (вареные	12	4				0			TINC-3
	колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые,									
	варено-копченые, сырокопченые)									
	3.2 Ассортимент и технологические схемы	8					8			
3	производства колбасных изделий (колбасы	O					"			
ľ	фаршированные, кровяные, ливерные,									
	студни, зельцы, холодец)									
	3.3 Ассортимент и технология производства	8					8			
	колбас специального назначения									
	3.4 Требования качества колбасных изделий	10	2			2	8			
	3.5 Технологические дефекты колбас	8					8			
	Контроль	4						4		
	Промежуточная аттестация	×	×	×	×	×	×	×	зачет	
	Итого по дисциплине	144	20	8	6	6	120	4		

4.2 Занятия лекционного типа

Nº					ікость по ту, час.		
раздела	Темы Тектии				заочная форма	Применяеі интерактивныє обучени	формы
1	2	3		4	5	6	
	1	Состав и свойства мясного сырья. Требовани предъявляемые к качеству мяса	я,	4	2		
1	2	Требования, предъявляемые к качеству субпр крови, жирового сырья др.	оодуктов,	4	-		
	3 Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве				-		
	4	Требования, предъявляемые к колбасным об	олочкам	4	-		
	5	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка сортировка мяса	аи	2	2	Лекция-конфере	нция
2	6	Виды измельчения мяса, посол мяса		2	-		
2	7	Приготовление фарша, формование батонов, обработка колбасных изделий	, тепловая	2	2		
	8	Консервирование мясопродуктов копчением		2	-		
3	Ассортимент и технологические схемы производства 9 колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)			2	2		
3	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)				-		
	Общая трудоемкость лекционного курса		28	8	Х		
		Всего лекций по дисциплине: час.		Из	них в интера	ктивной форме:	час.
		- очная форма обучения 28		- очная форма обучения			2
		- заочная форма обучения 8			- заочная с	рорма обучения	2

4.3 Занятия семинарского типа

				икость по	зминарского гип Г	<u>u</u>	1	
N	<u>o</u>			лу, час.				
раздела (модуля)	занятия	Темы	очная форма	заочная форма	Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма теі контро успеваем	ля
1	2	3	4	5	6	7	8	
		Состав и свойства	4	-		ПЗ/ЛР	Решен	ие
	1	мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса					ситуационны	ых задач
1	2	Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	4	2		ПЗ/ЛР	Устный оп контроль вопрос	ьным
	3	Классификация и роль функционально- технологических добавок в колбасном производстве	4	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Тестиров	
•	4	Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	2	2		ПЗ /практическая подготовка	Устный оп контроль вопрос	НЫМ
	5	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	2	-		ПЗ	Устный оп контроль вопрос	ЫЫМ
•	6	Механическая дообвалка мяса	2			ПЗ	Устный оп контроль	ЫЫМ
2	7	Виды измельчения мяса, посол мяса	4	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Тестиров	зание
•	8	Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	2	-	ip)iiidx	ПЗ	Устный оп контроль вопрос	ЫЫМ
•	9	Консервирование мясопродуктов копчением	-	-		ПЗ	Устный оп контроль вопрос	ьным
	10	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варенокопченые, сырокопченые)	6	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Решен ситуационны	
3	11	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)	6	-	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Тестиров	зание
•	12	Требования качества колбасных изделий	4	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Устный оп контроль вопрос	ЫЫМ
ŀ	13	Технологические дефекты колбас	2			ПЗ	Устный оп контроль вопрос	ьным
		Всего занятий семинарског	о типа по :циплине:	час.		Из них в интеракти	вной форме:	час.
			•	42		- очная фор	ма обучения	10
		- заочная форма		12		- заочная фор		2
	В то	м числе в форме лабораторн	_	·=		22.2 400		
		- очная форма		14				
		- заочная форма		6				

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 5.1 Самостоятельная работа

	5.1 Самостоято		· _	
Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость,	Форма текущего контроля
			час	успеваемости
1	2	3	4	5
4	Очная форм		1	П
1	Состав и свойства мясного сырья.	Подготовка	4	Предоставление
	Требования, предъявляемые к качеству мяса	конспекта		конспекта
	Влияние природных факторов на качество	Подготовка	10	Защита доклада
	мяса	презентации	10	Защита доклада
	Требования, предъявляемые к качеству	Подготовка	4	Предоставление
	субпродуктов, крови, жирового сырья др.	конспекта	7	конспекта
	Классификация и роль функционально-	Подготовка	4	Предоставление
	технологических добавок в колбасном производстве	конспекта	·	конспекта
	Требования, предъявляемые к колбасным	Подготовка	4	Предоставление
	оболочкам	конспекта		конспекта
2	Обработка сырья: разделка, обвалка,	Подготовка	4	Предоставление
	жиловка и сортировка мяса	конспекта		конспекта
	Механическая дообвалка мяса	Подготовка презентации	10	Защита доклада
	Виды измельчения мяса, посол мяса	Подготовка	4	Предоставление
		конспекта		конспекта
	Приготовление фарша, формование	Подготовка	4	Предоставление
	батонов, тепловая обработка колбасных	конспекта		конспекта
	изделий			
	Консервирование мясопродуктов копчением	Подготовка	4	Предоставление
		конспекта	4	конспекта
3	Ассортимент и технологические схемы	Подготовка	4	Предоставление
	производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые,	презентации		конспекта
	варено-копченые, сырокопченые)			
	Ассортимент и технологические схемы	Подготовка	4	Предоставление
	производства колбасных изделий (колбасы	презентации	4	конспекта
	фаршированные, кровяные, ливерные,	презентации		KUHCHEKTA
	студни, зельцы, холодец)			
	Ассортимент и технология производства	Подготовка	10	Защита доклада
	колбас специального назначения	презентации	10	оащита доплада
	Требования качества колбасных изделий	Подготовка	2	Предоставление
		презентации	_	конспекта
	Технологические дефекты колбас	Подготовка	2	Предоставление
	•	презентации		конспекта
	Итого:		74	
	Заочная фор	ма обучения		
1	Состав и свойства мясного сырья.	Подготовка	8	Предоставление
	Требования, предъявляемые к качеству мяса	конспекта		конспекта
	Влияние природных факторов на качество	Подготовка	8	Предоставление
	мяса	конспекта		конспекта
	Требования, предъявляемые к качеству	Подготовка	8	Предоставление
	субпродуктов, крови, жирового сырья др.	конспекта		конспекта
	Классификация и роль функционально-	Подготовка	8	Предоставление
	технологических добавок в колбасном	конспекта		конспекта
	производстве	Полготорио	0	Пропосторношия
	Требования, предъявляемые к колбасным	Подготовка	8	Предоставление
2	оболочкам	конспекта	8	конспекта
2	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	Подготовка конспекта	0	Предоставление конспекта
	жиловка и сортировка мяса Механическая дообвалка мяса	NUTICINIA	8	Предоставление
	меланическая дооованка мяса			конспекта
	Виды измельчения мяса, посол мяса		8	Предоставление
				конспекта
	Приготовление фарша, формование		8	Предоставление
	батонов, тепловая обработка колбасных			конспекта
	изделий			
	Консервирование мясопродуктов копчением	Подготовка	8	Предоставление
		конспекта		конспекта
3	Ассортимент и технологические схемы	Подготовка	8	Защита доклада
	производства колбасных изделий (вареные	презентации		
	колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые,	1	ĺ	
	колоасы, сосиски, сардельки, полукопченые,			
	варено-копченые, сырокопченые)		8	

производства колбасных изделий (колбасы			конспекта
фаршированные, кровяные, ливерные,			
студни, зельцы, холодец)			
Ассортимент и технология производства		8	Предоставление
колбас специального назначения			конспекта
Требования качества колбасных изделий		8	Предоставление
			конспекта
Технологические дефекты колбас	Подготовка	8	Предоставление
	конспекта		конспекта
Итого:		120	

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

	The Leavis Manual Programme (medium)				
6.1 Нормативная база проведения					
промежуточной аттестации обучающих	промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.08 Производство колбас				
1) действующее «Положение о текущем н	контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО				
Бурятская ГСХА»					
	6.2 Основные характеристики				
промежуточной атт	естации обучающихся по итогам изучения дисциплины				
1 2					
Нови проможительной оттостании	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач				
Цель промежуточной аттестации -	обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы				
Форма промежуточной аттестации -	зачёт				
Mooto Enguerynu Fortyllollyg souöta B	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за				
Место процедуры получения зачёта в	счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины				
графике учебного процесса	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра				
Ооновин ю мововия вовинония	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая				
Основные условия получения	самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные				
обучающимся зачёта:	графиком учебного процесса по дисциплине				
Процедура получения зачёта -					
Методические материалы,					
определяющие процедуры оценивания	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине				
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	
Рогов И.А. 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.)	<u>Библиотека БГСХА</u>
Рациональное использование сырья в колбасном производстве / Р. М. Салаватулина 2-е изд СПб. : ГИОРД, 2005 236 с. (10 экз.)	<u>Библиотека БГСХА</u>
Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019 188 с.	http://znanium.com/catalog/pr oduct/1003256
Дополнительная литература	
Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com/book/11 6370
Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / Трубина И.А., Скорбина Е.А Ставрополь:СтГАУ, 2017 49 с.	http://znanium.com/catalog/pr oduct/976310
Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин М. : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса 2009 565 с. (60 экз.)	<u>Библиотека БГСХА</u>
Стадникова, С. В. Колбасное производство : учебное пособие / С. В. Стадникова. — Оренбург : ОГУ, 2014 — Часть 2 — 2014. — 168 с.	https://e.lanbook.com/book/15 9654

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

 Удаленные электронные сетевые учебные ресурсь сформированные на основании прямых договоров (электронные библиотечные системь) 	с правообладателями
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 курсы и пр.):	базы данных, массовые открытые онлайн-
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 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

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

1. Учебно-методическая литература				
Автор, наименование, выходные данные	Доступ			
1	2			
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			

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

	ия и информационных спра	
	родукты, необходимые для освоен	
Наименова программного про		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdm поставке программных продуктовот 9 дека	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL А поставкепрограммныхпродуктов от 9 дека	бря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian L Государственный контракт№ 25 от 1 апре	ля 2008 года	Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск 976 о предоставлении прав на использова 14.11.2022	ание программ для ЭВМ от	Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензи Сублицензионный договор № УТ-976 о приспользование программ для ЭВМ от 14.1	едоставлении прав на	Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защище Сублицензионный договор № УТ-976 о приспользование программ для ЭВМ от 14.1	едоставлении прав на	Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
	вочные системы, необходимые дл	я реализации учебного процесса
Наименова справочной с		Доступ
1		2
Информационно-правовой портал «Гаран	T»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276) http://www.garant.ru
Справочно-поисковая система «Консульта	ант Плюс»	http://www.consultant.ru/
	циализированные помещения и об	
используе	мые в рамках информатизации уч	
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
1	2	3
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебная аудитория по контролю качества сельскохозяйственной продукции) (145)	20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, мультимедийный проектор, проекционный экран; Лиофильная сушка на 6-8 кг.1 шт.; Прибор для определения объема хлеба 1 шт.; Шкаф со средним уровнем контроля влажности 1 шт.; НАNNA Instruments HI981032 рН-тестер для сыра (ГосРеестр) 1 шт.; Анализатор жидкости ультразвуковой 1 шт.; Мельница	Занятия семинарского типа

леборатория з пит. Аналог прибора Чиковаю (с этегсатирие) дит. Денатог прибора Чиковаю (с этегсатирие) дит. В нама мое-мая т пит. Силсок ПО. Карелейы Кловаю (с этегсатирие) дит. В нама мое-мая т пит. Силсок ПО. Карелейы Кловаю (с этегсатирие) компортов дит. В проведения дит. Силсок ПО. Карелейы Кловаю (СПКа-Рой-Виз 2016 RUS О.) — N. Academ. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic (СР IN. A. В провежующих дит. В провежующих и жультимизацийного продучации) (149) — провежующих и жультимизацийного дит. В провежующих и жультимизацийн			
промежуточной аттестации ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, 2 стенда: Тестомес ниская замест астета для жлеба, хлебобулочных изделий с 2 схорстями, со съемной дежой 1 шт.; Автоитав для домашнего консервирования вместимость 17 л для банок 0,5m; 0,75m; 1 n/2 n; 3 n; 5 вагерищеризания облучатель-реширкулитор ТАGLER (Уф. ламты веропейского производства) 1 шт.; Слайсер предмагненный облучатель-реширкулитор ТАGLER (Уф. ламты веропейского производства) 1 шт.; Слайсер предмагненный информации на равные помтики на предмагненный нарезам мяса, дружи, продутся потамы на ровные и равные помтики на предрижитор теста, авбивания кремов, объем чашь 5 л 1 шт.; Всеы торговые для замеса бисквитного теста, авбивания кремов, объем чашь 5 л 1 шт.; Колодильник (шкаф шоковой замморози) 1 шт.; Койка двойма 1 шт.; Всеы торговые для замеса бисквитного теста, авбивания кремов, объем чашь 5 л 1 шт.; Комодильный (шкаф шоковой замморози) 1 шт.; Койка двойма 1 шт.; Срайсер для замеса бисквитного теста, авбивания кремоврам 45 п. (Ивт) 1 шт.; Койка двойма 1 шт.; Срайсер для замеса бисквитного теста, акумуляционный электрический 30л. 1 шт.; Слайсер для замеса бисквитного теста, акумуляционный электрический 30л. 1 шт.; Колодильных с морозильником белый 1 шт.; Крафтова в съроварна 45 п. (Ивт) 1 шт.; Крафтова в съроварна 45 п. (Ивт) 1 шт.; Крафтова в съроварна 45 п. (Ивт) 1 шт.; Маронный стол с двумя утолювыми столешинцами 1 шт.; Солильная ванна 80л,стациарирама из полигромный быт. Стол производственный разделочный бит. Стол производственный разделочный бит. Стол производственный дводеленный буд. 2 шт.; Шоаф металлический для стемпьных запектричноский, от 1 шт.; Маронный шкаф. Тестомос, 2 производственных стола, сущитка для посуды, металлический степлаж, овощесущитка, плитка запектричноская, вссы запектричноская, вссы запектричноская, вссы запектричноская, вссы запектричноская, вссы запектричноская, вссы степлаж, овощесущитка, плитка запектричноская, вссы запектричноская, вссы запектричноская, вссы запектричноская, вссы ст	занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых	прибора Журавлева «УОП-1» 2 шт.; Аналог прибора Чижовой (с аттестацией) 2 шт.; рН-метр карманный (с поверкой) 3 шт.; Ванна моечная 1 шт.; Список ПО: Каspersky 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 18 рабочих мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор	
овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные. Помещение для самостоятельной работы (349) Овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные. Самостоятельная работа	работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Специализированная аудитория по переработки сельскохозяйственной	переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, 2 стенда; Тестомес Нигакап замеса теста для хлеба, хлебобулочных изделий с 2 скоростями, со съемной дежой 1 шт.; Автоклав для домашнего консервирования вместимость 17 л для банок 0,5л; 0,75л; 1л;2 л; 3л.; Бактерицидный облучательрециркулятор ТАGLER (УФлампы европейского производства) 1шт.; Лампа инсектицидная 1 шт.; Тестораскатка-лапшерезка электрическая 1 шт.; Слайсер предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях 1 шт.; Миксер для замеса бисквитного теста, взбивания кремов, объем чаши 5 л 1 шт.; Весы торговые для взвешивания от 0,01 до 0,2 кг 1 шт.; Холодильник (шкаф шоковой заморозки) 1 шт.; Мойка двойная 1200*600 мм с сушилкой 1 шт.; Водонагреватель аккумуляционный электрический 30л. 1 шт.; Холодильник с морозильником белый 1 шт.; Крафтовая сыроварня 45л. (4кВт) 1 шт.; Мобильный дренажный стол с двумя угловыми столешницами 1 шт.; Солильная ванна 80л,стационарная из полипропилена (620*370*350) +крышка +прижим 1 шт.; Солильная ванна 80л,стационарная из полипропилена (620*370*350) +крышка +прижим 1 шт.; Столтумба производственный разделочный 6 шт.; Стол пристенный, купе 2 шт.; Шкаф металлический для посуды и инвентаря 1 шт.; Столтумба производственный электрический 30 л. 1 шт.; Машина укупорочная (для стеклянных банок, бутылок «Твист-Офф») 1 шт.; Жарочный шкаф, тестомес, 2 производственных стола, сушилка для посуды,	Занятия семинарского типа
Ι ΛΟΙΙΟΙΙΙΙΙΙΟ ΜΙΟΘΙΙΙΙΟ ΙΙ		овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные. 20 посадочных мест, рабочее место преподавателя	Самостоятельная работа

	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	
	1	
	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	
4. Информационно-образовательные си		стемы (ЭИОС)
		Виды учебных занятий и работ, в которых
Наименование ЭИОС	Доступ	используется
		данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия
Официальный сайт академии	nitp.//bgsna.ru/	лекционного типа, самостоятельная работа
Образовательная среда академии	http://ee.co.dlc.b.co.b.c.v./	Занятия семинарского типа, занятия
Moodle	http://moodle.bgsha.ru/	лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Контингент»	в локальной сети академии	-
AC «Аспирантура и докторантура»	в локальной сети академии	-
Kongonaturu vi gantar ayaran	http://portal.h.gaha.w./	Занятия семинарского типа, занятия
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	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
		Занятия семинарского типа, занятия
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.bgsha.ru/	лекционного типа, самостоятельная работа
L-	1	

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

	o matephatisho-texhirackoe odecherenne y red	пото продосов по дледините (шедуто)
Nº	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-РСМ РМ- 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 Office ProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебная аудитория по контролю качества сельскохозяйственной продукции) (145) (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью, мультимедийный проектор, проекционный экран; Лиофильная сушка на 6-8 кг.1 шт.; Прибор для определения объема хлеба 1 шт.; Шкаф со средним уровнем контроля влажности 1 шт.; НАNNA Instruments HI981032 рН-тестер для сыра (ГосРеестр) 1 шт.; Анализатор жидкости ультразвуковой 1 шт.; Мельница лабораторная 1 шт.; Аналог прибора Журавлева «УОП-1» 2 шт.; Аналог прибора Чижовой (с аттестацией) 2 шт.; рН-метр карманный (с поверкой) 3 шт.; Ванна моечная 1 шт.; Список ПО: Каspersky 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 3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского 18 рабочих мест, рабочее место преподавателя, доска мультимедийный проектор типа, курсового проектирования (выполнения курсовых переносной. работ), групповых и индивидуальных консультаций. проекционный экран, возможность полкпючения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук текущего промежуточной контроля и аттестации (Специализированная переработки переносной, 2 стенда; Тестомес Hurakan замеса теста аудитория ПО (149) для хлеба, хлебобулочных изделий с 2 скоростями, со сельскохозяйственной продукции) (670024, съемной дежой 1 шт.; Автоклав для домашнего Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8) консервирования вместимость 17 л для банок 0,5л; 3л.; Бактерицидный облучатель-0,75л; 1л;2 л; рециркулятор **TAGLER** (УФ-лампы европейского производства) 1шт.; Лампа инсектицидная 1 Тестораскатка-лапшерезка электрическая предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях 1 шт.; Миксер для замеса бисквитного теста, взбивания кремов, объем чаши 5 л 1 шт.; Весы торговые для взвешивания от 0,01 до 0,2 кг 1 шт.; Холодильник (шкаф шоковой заморозки) 1 шт.; Мойка двойная 1200*600 мм с сушилкой 1 шт.; Водонагреватель аккумуляционный электрический 30л. 1 шт.; Холодильник с морозильником белый 1 шт.; Крафтовая сыроварня 45л. (4кВт) 1 шт.; Мобильный дренажный стол с двумя угловыми столешницами шт.; Солильная ванна 1 80л,стационарная из полипропилена (620*370*350) +крышка +прижим 1 штСтол производственный разделочный 6 шт.; Стол пристенный, купе 2 шт.; Шкаф металлический для посуды и инвентаря 1 шт;, Столпроизводственный без дверей тумба Водонагреватель аккумуляционный электрический 30 л. 1 шт.; Машина укупорочная (для стеклянных банок, бутылок «Твист-Офф») 1 шт.; Жарочный шкаф, тестомес, 2 производственных стола, сушилка для посуды, металлический стеллаж, овощесушилка, плитка электрическая, весы электронные. 4 Помещение для самостоятельной работы (349) (670024, 20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8) проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет доступом в ЭИОС, стенды И 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 Помещение для хранения И профилактического 2 посадочных места, оснащенных мебелью, учебным оборудованием, лабораторная посуда. обслуживания учебного оборудования: (130) 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

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	Ученая степень, ученое звание
Фио преподавателя	квалификация в соответствии с	ученая степень, ученое звание	

	дипломом. Профессиональная переподготовка	
1	2	3
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Канд. техн. наук, доцент

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 С ДРУГИМІ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП	И
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	8
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	8
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	11
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	12
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	12
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	18