

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

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

Технологический факультет

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

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)
Б1.В.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
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 – 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: 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 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:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5

Профессиональные компетенции самостоятельные

ПКС-3	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, технологическую и эксплуатационную документацию по введению 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 питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.3 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)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				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. Способен реализовать технологию переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПКС-3} ИД-2 _{ПКС-3} ИД-3 _{ПКС-3}	Полнота знаний	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию и по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих их сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Перечень вопросов к зачету по дисциплине Индивидуальные задания для решения ситуационных задач Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/конспектов; Темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию и по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих их сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

			животного происхождения			допускает ошибки;	производства продуктов питания животного происхождения	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способность разрабатывать эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и технической документации по введению технологического процесса и технической документации для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и технической документации для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и технической документации для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и технической документации для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и технической документации 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
Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств	<p>Знать: режимы технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; основные компоненты пищи, их значение в питании человека;</p> <p>Уметь: обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; определять основные компоненты пищи, их значение в питании человека;</p> <p>Владеть: навыками обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; определять основные компоненты пищи, их значение в питании человека.</p>	<p>Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика</p> <p>Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли</p>
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<p>Знать: основы технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; классификацию и характеристику основных видов сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь: использовать и анализировать литературные источники, в т.ч. опыт зарубежных стран в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Владеть: навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;</p>		
Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов	<p>Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства, технологию производства и хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства, технологию производства и хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства, навыками технологии производства и хранения мясных полуфабрикатов.</p>		
Б2.О.02.01(П) Технологическая практика	<p>Знать: требования к качеству с/х сырья и готовой продукции, технологии производства пищевой продукции.</p> <p>Уметь: определять качество с/х сырья и готовой продукции, использовать технологии производства пищевой продукции</p> <p>Владеть: методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции, навыками реализации технологии производства пищевых продуктов</p>		
Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов	<p>Знать: требования к составу и качеству сырья в производстве молочных продуктов; сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов;</p> <p>Уметь: обосновывать и выбирать технологические параметры, режимы и способы производства молочных продуктов</p> <p>Владеть: методами оценки молочного сырья и продуктов его переработки на доброкачественность в соответствии с</p>		

	требованиями нормативной и законодательной базы; методами технологических расчетов.		
--	-------------------------------------------------------------------------------------	--	--

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	общая	Аудиторная работа				ВАРО			
		всего	занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	всего	фиксированные виды		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения									
1. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов									ПК-3
1	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		
	1.3 Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	12	8	4	2	2	4		
	1.4 Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	12	8	4	2	2	4		
	1.5 Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	10	6	4	2		4		
2. Общая технология производства колбасных изделий									
2	2.1 Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	8	4	2	2		4		
	2.2 Механическая дообвалка мяса	12	2		2		10		
	2.3 Виды измельчения мяса, посол мяса	10	6	2	2	2	4		
	2.4 Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	8	4	2	2		4		
	2.5 Консервирование мясопродуктов копчением	6	2	2			4		
3. Частные технологии производства колбасных изделий разного ассортимента									
3	3.1 Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)	12	8	2	4	2	4		
	3.2 Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)	12	8	2	4	2	4		
	3.3 Ассортимент и технология производства колбас специального назначения	10					10		
	3.4 Требования качества колбасных изделий	6	4		2	2	2		

	3.5 Технологические дефекты колбас	4	2		2		2							
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	x			зачет		
	Итого по дисциплине	144	70	28	28	14	74							
Заочная форма обучения														
1. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов														
1	1.1 Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	10	2	2			8					ПКС-3		
	1.2 Влияние природных факторов на качество мяса	8					8							
	1.3 Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	10	2		2		8							
	1.4 Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	10	2			2	8							
	1.5 Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	10	2		2		8							
2. Общая технология производства колбасных изделий														
2	2.1 Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	10	2	2			8					ПКС-3		
	2.2 Механическая дообвалка мяса	8					8							
	2.3 Виды измельчения мяса, посол мяса	10	2			2	8							
	2.4 Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	10	2	2			8							
	2.5 Консервирование мясопродуктов копчением	8					8							
3. Частные технологии производства колбасных изделий разного ассортимента														
3	3.1 Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)	12	4	2	2		8					ПКС-3		
	3.2 Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)	8					8							
	3.3 Ассортимент и технология производства колбас специального назначения	8					8							
	3.4 Требования качества колбасных изделий	10	2			2	8							
	3.5 Технологические дефекты колбас	8					8							
	Контроль	4							4					
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	x			зачет		
	Итого по дисциплине	144	20	8	6	6	120	4						

4.2 Занятия лекционного типа

№	раздела	лекции	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
				очная форма	заочная форма	
1	2	3		4	5	6
1	1	1	Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	4	2	
	2	2	Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	4	-	
	3	3	Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	4	-	
	4	4	Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	4	-	
2	5	5	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	2	2	Лекция-конференция
	6	6	Виды измельчения мяса, посол мяса	2	-	
	7	7	Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	2	2	
	8	8	Консервирование мясопродуктов копчением	2	-	
3	9	9	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)	2	2	
	10	10	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)	2	-	
Общая трудоемкость лекционного курса				28	8	x
		Всего лекций по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:		час.
		- очная форма обучения	28	- очная форма обучения		2
		- заочная форма обучения	8	- заочная форма обучения		2

4.3 Занятия семинарского типа

№		Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	4			ПЗ/ЛР	Решение ситуационных задач
	2	Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	4	2		ПЗ/ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	3	Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	4	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Тестирование
	4	Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	2	2		ПЗ /практическая подготовка	Устный опрос по контрольным вопросам
2	5	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	2	-		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	6	Механическая дообвалка мяса	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	7	Виды измельчения мяса, посол мяса	4	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Тестирование
	8	Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	2	-		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	9	Консервирование мясопродуктов копчением	-	-		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
3	10	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)	6	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Решение ситуационных задач
	11	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)	6	-	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Тестирование
	12	Требования качества колбасных изделий	4	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	13	Технологические дефекты колбас	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:				час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения				42	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения				12	- заочная форма обучения		2
В том числе в форме лабораторных работ							
- очная форма обучения				14			
- заочная форма обучения				6			

**5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
5.1 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	Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
	Влияние природных факторов на качество мяса	Подготовка презентации	10	Защита доклада
	Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
	Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
	Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
2	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
	Механическая дообвалка мяса	Подготовка презентации	10	Защита доклада
	Виды измельчения мяса, посол мяса	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
	Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
	Консервирование мясопродуктов копчением	Подготовка конспекта	4	Предоставление конспекта
3	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)	Подготовка презентации	4	Предоставление конспекта
	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)	Подготовка презентации	4	Предоставление конспекта
	Ассортимент и технология производства колбас специального назначения	Подготовка презентации	10	Защита доклада
	Требования качества колбасных изделий	Подготовка презентации	2	Предоставление конспекта
	Технологические дефекты колбас	Подготовка презентации	2	Предоставление конспекта
	Итого:		74	
Заочная форма обучения				
1	Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
	Влияние природных факторов на качество мяса	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
	Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
	Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
	Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
2	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
	Механическая дообвалка мяса		8	Предоставление конспекта
	Виды измельчения мяса, посол мяса		8	Предоставление конспекта
	Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий		8	Предоставление конспекта
	Консервирование мясопродуктов копчением	Подготовка конспекта	8	Предоставление конспекта
3	Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)	Подготовка презентации	8	Защита доклада
	Ассортимент и технологические схемы		8	Предоставление

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

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

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.08 Производство колбас	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
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 -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимися 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 -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
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.)	Библиотека БГСХА
Рациональное использование сырья в колбасном производстве / Р. М. Салаватуллина. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 236 с. (10 экз.)	Библиотека БГСХА
Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с.	http://znanium.com/catalog/product/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/116370
Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / Трубина И.А., Скорбина Е.А. - Ставрополь:СтГАУ, 2017. - 49 с.	http://znanium.com/catalog/product/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.)	Библиотека БГСХА
Стадникова, С. В. Колбасное производство : учебное пособие / С. В. Стадникова. — Оренбург : ОГУ, 2014 — Часть 2 — 2014. — 168 с.	https://e.lanbook.com/book/159654

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

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cyberleninka.ru/
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	https://openedu.ru/

Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	https://universarium.org/
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	https://www.lektorium.tv/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Методические рекомендации 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

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№ ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктовот 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор № ПП-61/2015 г. О поставкепрограммныхпродуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	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	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.; HANNA Instruments HI981032 pH-тестер для сыра (ГосРеестр) 1 шт.; Анализатор жидкости ультразвуковой 1 шт.; Мельница	Занятия семинарского типа

	<p>лабораторная 1 шт.; Аналог прибора Журавлева «УОП-1» 2 шт.; Аналог прибора Чижовой (с аттестацией) 2 шт.; pH-метр карманный (с поверкой) 3 шт.; Ванна моечная 1 шт.; 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</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Специализированная аудитория по переработки сельскохозяйственной продукции) (149)</p>	<p>18 рабочих мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, 2 стенда; Тестомес Ниракан 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 облучатель-рециркулятор TAGLER (УФ-лампы 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 аккумуляторный 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. Стол производственный разделочный 6 шт.; Стол пристенный, купе 2 шт.; Шкаф металлический для посуды и инвентаря 1 шт.; Стол-тумба производственный без дверей 1 шт.; Водонагреватель аккумуляторный 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.</p>	<p>Занятия семинарского типа</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (349)</p>	<p>20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью,</p>	<p>Самостоятельная работа</p>

	доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR	
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
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 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
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.; HANNA 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: 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
3.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Специализированная аудитория по переработки сельскохозяйственной продукции) (149) (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	18 рабочих мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, 2 стенда; Тестомес HuraKan 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 облучатель-рециркулятор TAGLER (УФ-лампы 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 аккумуляторный 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; Стол производственный разделочный 6 шт.; Стол пристенный, купе 2 шт.; Шкаф металлический для посуды и инвентаря 1 шт.; Стол-тумба производственный без дверей 1 шт.; Водонагреватель аккумуляторный 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, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8)	20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR
5.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: (130)	2 посадочных места, оснащенных мебелью, учебным оборудованием, лабораторная посуда. 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 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 ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП	3
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