

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 факультета ветеринарной медицины от «__» _____ 20__ г., протокол № ____.

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины

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 по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017 г. № 939;

- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.20 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

- Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «12» октября 2021 г. № 712 н.

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к вариативной части 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 видам (типам задач) профессиональной деятельности: аналитическая, научно-исследовательская; учетная; 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): подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками в области технологии переработки, хранения и стандартизации продуктов животноводства, умеющего давать обоснованное заключение об их качестве, управлять технологическими процессами на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи: - изучение состава, свойства и оценка мяса как исходного сырья для переработки; правила сдачи-приемки скота и птицы и расчета за него по качеству мяса, живой массе и упитанности; транспортировка скота и птицы; технология убоя скота и птицы; технология и определение качества продуктов убоя; технология колбас, сырокопченых изделий и их пищевая ценность; методы оценки качества яиц, меда, рыб и кожевенно-мехового сырья; технология полуфабрикатов и консервов.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.В.02 Технология переработки продукции животноводства 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					
ПКС-1	ПКС-1 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ПКС-1.2. ИД-2 Уметь: применять методы научного исследования, определять необходимость проведения	Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате	Уметь: применять методы научного исследования, определять необходимость проведения лабораторных исследований; проводить статистическую обработку результатов опытов.	Владеет: принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью, методами

		лабораторных исследований; проводить статистическую обработку результатов опытов. ПКС-1.3. ИД-3 Владеет: принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью, методами ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного	патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения.		ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения
--	--	---	--	--	---

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: базовые знания теории и проводить исследования продуктов животноводства с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.

основы технологии переработки продуктов животноводства;

Уметь: проводить исследования качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.

Владеть: техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения; техникой определения пищевой и биологической ценности продуктов убоя;

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

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания — знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-1 Способ применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием	ид-1 пкс-1.1. Анализирует порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших	Полнота знаний	Знает базовые знания теории и проводить исследования продуктов животного происхождения с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	не знает базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	плохо базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	хорошо знает базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Перечень вопросов к экзамену Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Комплект тестовых заданий Комплект индивидуальных

нием современных технологий при решении профессиональных задач	х при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 ПКС-1.2.		ональных задач					заданий к
	Проводит статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований.	Наличие умений	проводить исследования качества мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	не умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	плохо умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	в полной мере умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	
	ИД-3 ПКС-1.3. Представляет принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения	Наличие навыка в (владение опытом)	Владеет: техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения; техникой определения пищевой и биологической ценности продуктов убоя.	не владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	плохо владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	в полной мере владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	

2.5 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ПКС-1 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	1 этап	Б1.В.02 Методология научного исследования Б1.В.06 Радиобиология Б1.В.07 Фармакология
		2 этап	Б1.В.10 Санитарная микробиология
		3 этап	Б1.В.03 Технология переработки продукции животноводства
		4 этап	Б1.В.08 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
		5 этап	Б1.В.08 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
		6 этап	Б2.В.01.01 (П) Преддипломная практика
		7 этап	Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

				практические (всех форм)	лабораторные работы					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Очная/ форма обучения										
Технология мяса и мясопродуктов										
1	1.1 Технология первичной переработки убойных животных	20	6	2	4		14			ПКС-1
	1.2 Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	20	6	4	2		14			
	1.3 Технология производства колбасных и сырокопченых изделий	20	6	2	4		14			
	1.4 Технология производства полуфабрикатов и консервов	20	6	4	2		14			
Основы технологии производства и хранения продуктов птицеводства и пчеловодства										
2	2.1 Первичная переработка продуктов птицеводства	16	6	3	3		10			
	2.2 Первичная переработка продуктов пчеловодства	12	4	2	2		8			
Промежуточная аттестация			x	x	x	x	x		Зачет с оценкой	
Итого по дисциплине		108	34	17	17		74			
Заочная форма обучения										
Технология мяса и мясопродуктов										
1	1.1 Технология первичной переработки убойных животных	26	2	2			16			ПКС-1
	1.2 Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	26	2	2			14			
	1.3 Технология производства колбасных и сырокопченых изделий	28	4	2	2		16			
	1.4 Технология производства полуфабрикатов и консервов	28	2		2		14			
Основы технологии производства и хранения продуктов птицеводства и пчеловодства										
2	2.1 Первичная переработка продуктов птицеводства	16	2		2		16			
	2.2 Первичная переработка продуктов пчеловодства	16	2		2		14			
Контроль		4					4			
Промежуточная аттестация		x	x	x	x	x	x	x	Зачет с оценкой	
Итого по дисциплине		108	14	6	8		90	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	Технология первичной переработки убойных животных		2	2	Интерактивная лекция
	2	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя		4	2	
	3	Технология производства колбасных и сырокопченых изделий		2	2	Интерактивная лекция
	4	Технология производства полуфабрикатов и консервов		4		
2	5	Первичная переработка продуктов птицеводства		3		
	6	Первичная переработка продуктов пчеловодства		2		
Общая трудоемкость лекционного курса				17	6	
Всего лекций по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения			17	- очная форма обучения		8
- заочная форма обучения			6	- заочная форма обучения		

4.3 Занятия семинарского типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.	Используемые интерактивные		
---	------	-------------------------------	----------------------------	--	--

Раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма	формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Технология первичной переработки убойных животных	4			ЛЗ	Опрос Проверка задания Тестирование
	2	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	2			ЛЗ	Опрос Проверка задания Ситуационные задачи
	3	Технология производства колбасных и сырокопченых изделий	4	2	Занятия в малых группах	ЛЗ	Опрос Проверка задания Тестирование
	4	Технология производства полуфабрикатов и консервов	2	2	Занятия в малых группах	ЛЗ	Опрос Проверка задания Ситуационные задачи
2	5	Первичная переработка продуктов птицеводства	3	2		ЛЗ	Опрос Проверка задания Проверка конспекта
	6	Первичная переработка продуктов пчеловодства	2	2		ЛЗ	Опрос Проверка задания Проверка конспекта
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:				час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения				17	- очная форма обучения		8
- заочная форма обучения				8	- заочная форма обучения		4
В том числе в форме лабораторных работ				-			
- очная форма обучения				17			
- заочная форма обучения				8			

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

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

1. Раскройте основные положения о закупках сельскохозяйственных животных.
2. Транспортировка убойных животных автотранспортом.
3. Транспортировка убойных животных по железной дороге.
4. Перегон скота.
5. Какие документы оформляют на сдаваемый скот. Особенности заполнения документов в зависимости от возраста и вида животного.
6. Санитарная обработка транспортных средств.
7. Правила приемки и сдачи животных по живой массе и упитанности.
8. Определение упитанности крупного рогатого скота.
9. Определение упитанности овец (ГОСТ 5111-55).
10. Определение упитанности свиней (ГОСТ 1231 -74).
11. Определение упитанности сельскохозяйственной птицы (ГОСТ 18292-85).
12. Определение упитанности лошадей (ГОСТ 20079-74).
13. Правила приемки и сдачи животных по убойной массе и качеству мяса.
14. Какие цеха имеются на мясокомбинатах? Особенности технологических процессов в них.
15. Назначение, условия и режим проведения предубойной выдержки.
16. Организация мест убоя в хозяйстве.
17. Убой и первичная переработка животных на мясо.
18. Убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы.
19. Методика послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
20. Особенности послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.
21. Особенности послеубойного осмотра туш и внутренних органов лошадей.
22. Осмотр органов и тушек птицы.
23. Способы обезвреживания условно годного мяса.
24. Клеймение мяса разных видов животных.
25. Определение упитанности говяжьих туш (ГОСТ1779-87).

26. Определение упитанности бараньих и козьих туш (ГОСТ 1935-55).
27. Определение упитанности свиных туш (ГОСТ 112А-11).
28. Мясо птицы (ГОСТ 2178-76).
29. Сортная разрубка говяжьей туши (ГОСТ779-87).
30. Сортная разрубка баранины (ГОСТ 7596-81).
31. Сортная разрубка свиной туши (ГОСТ 7597-55). Начертить схему.
32. Особенности мяса различных видов.
33. Транспортировка мяса и мясопродуктов.
34. Морфологический состав мяса различных видов.
35. Химический состав мяса различных видов животных.
36. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
37. Строение мышечной ткани, ее химический состав и биологическая ценность.
38. Созревание мяса. Какие факторы влияют на скорость прохождения процесса.
39. Изменения, происходящие при хранении мяса.
40. Субпродукты, их обработка и использование.
41. Обработка кишечного сырья.
42. Обработка крови и ее использование в кормовые и пищевые цели.
43. Обработка эндокринного сырья.
44. Физико-химические свойства жиров и факторы, влияющие на них.
45. Технология вытопки жира.
46. Сущность консервирования мяса низкой температурой.
47. Технология охлаждения мяса.
48. Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
49. Как оборудуются ледники для хранения мяса и мясопродуктов?
50. Особенности консервирования мяса посолом (способы посола мяса).
51. Консервирование мяса копчением.
52. Технология производства баночных консервов.
53. Технология производства варенных колбас
54. Технология производства полукопченых колбас.
55. Технология производства сырокопченых колбас.
56. Технология производства бекона.
57. Опишите морфологический состав яиц.
58. Опишите изменения, происходящие в яйцах при хранении.
59. Товароведение яиц.
60. Требования к упаковке, таре, условиям транспортировки пищевых яиц.
61. Методы определения качества пищевых яиц.
62. Способы длительного хранения пищевых яиц.
63. Чем отличаются по составу цветочные и падевые меда.
- 64.- В чем сущность созревания меда.
65. Физические и физико-химические свойства меда,
66. Биологические и биохимические свойства меда.
67. Методы оценки натуральности и качества меда.
68. Основы технологии переработки меда.
69. Характеристика других продуктов пчеловодства.
70. Сбор, упаковка, маркировка и хранение меда.
71. Технология изготовления национальных мясных блюд бурятского народа.
72. Технология изготовления мясных продуктов из нетрадиционного сырья.
73. Сущность стандартизации, ее цели, задачи и основные направления развития.
74. Категории и виды стандартов.
75. Порядок разработки и внедрения стандартов.
76. Особенности стандартизации с/х продукции.
77. Международная организация по стандартизации.
78. Основные положения, цели и принципы сертификации.
79. Правовая основа сертификации.
80. Система и схемы сертификации.
81. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.

Критерии оценивания

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 балла «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 балла «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
менее 56 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

5.2 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Технология первичной переработки убойных животных	Работа литературой интернет ресурсами	с и 14	Опрос Проверка практической работы Решение ситуационных задач
	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	Создание презентации	14	Опрос Проверка практической работы
	Технология производства колбасных и сырокопченых изделий	Работа литературой интернет ресурсами. Подготовка доклада	с и 14	Опрос Проверка практической работы Тестирование
	Технология производства полуфабрикатов и консервов	Работа литературой интернет ресурсами	с и 14	Опрос Проверка практической работы Решение ситуационных задач
2	Первичная переработка продуктов птицеводства	Работа литературой интернет ресурсами	с и 8	Опрос Проверка практической работы Тестирование
	Первичная переработка продуктов пчеловодства	Работа литературой интернет ресурсами. Составление опорного конспекта	с и 8	Опрос Проверка практической работы Тестирование
	Итого:		72	
Заочная форма обучения				
1	Технология первичной переработки убойных животных	Работа литературой интернет ресурсами	с и 24	Опрос Проверка практической работы Решение ситуационных задач
	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	Создание презентации	24	Опрос Проверка практической работы
	Технология производства колбасных и сырокопченых изделий	Работа литературой интернет ресурсами	с и 24	Опрос Проверка практической работы Тестирование
	Технология производства полуфабрикатов и консервов	Работа литературой интернет ресурсами	с и 26	Опрос Проверка практической работы Решение ситуационных задач
2	Первичная переработка продуктов птицеводства	Работа литературой интернет ресурсами. Подготовка доклада	с и 14	Опрос Проверка практической работы Тестирование
	Первичная переработка продуктов пчеловодства	Работа литературой интернет ресурсами. Составление	с и 14	Опрос Проверка практической работы Тестирование

		опорного конспекта		
	Итого:		126	

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

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б 1. В 02Технология переработки продукции животноводства	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
или 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 с оценкой
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 обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	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	
Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с.	https://e.lanbook.com/book/5853
Рогов, Иосиф Александрович. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г.Забашта, Г. П. Казюлин. - М : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса. - Рек. УМО в качестве учебника для студ. вузов по напр. 655900, для спец. 260301. - 2009. - 565 с. (90 экз.)	Библиотека БГСХА
Дополнительная литература	
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с.	https://e.lanbook.com/book/152644
Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Пр актикум : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с.	https://e.lanbook.com/book/143135
Чикалев, Александр Иванович. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - 1. - Москва : ООО "КУРС" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 188 с.	https://znanium.com/catalog/document?pid=1003256

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

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	https://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-	

курсы и пр.):	
1	2
Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: Информационная система [каталог образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования] / ФГАУ ГНИИ ИТТ «Информика»	http://window.edu.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=44
Технология мяса и мясных продуктов / Д. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Оренбургский государственный аграрный ун-т, Приморская ГСХА, Российская МСХА им. К. А. Тимирязева, Башкирский государственный аграрный ун-т. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 189 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2743

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

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Технология переработки продукции животноводства : методические рекомендации для обучающихся по УГСН 36.03.00 «Ветеринария и зоотехния» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: Д. Ц. Гармаев, Г. Г. Болотов. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=4499 .
Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства и стандартизации с.-х. продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2014. - 146 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2209
Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 "Зоотехния" / Д. Ц. Гармаев ; М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 71 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2731

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 продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	
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 лабораторного, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 127 , 670024 Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, 8.	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, учебная мебель, стенды 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 AEPlus 2007; LibreOffice; Яндекс браузер; Google Chrome; Adobe Reader DC; VLC Media Player.	Занятия семинарского типа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 123 670024 Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, 8.	68 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, учебная доска, мультимедийный проектор переносной, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, беспроводной доступ к интернету, портреты ученых. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	Занятия лекционного типа
Помещение для самостоятельной работы № 600 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. № 2 В	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, стенды. 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	Самостоятельная работа

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 лабораторного, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 127 , 670024 Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, 8.	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, мультимедийный проектор переносной, проекционный экран, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, ноутбук переносной, учебная мебель, стенды 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 AEPlus 2007; LibreOffice; Яндекс браузер; Google Chrome; Adobe Reader DC; VLC Media Player.

2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 123 670024 Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, 8.	68 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, учебная доска, мультимедийный проектор переносной, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, беспроводной доступ к интернету, портреты ученых. 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	Помещение для самостоятельной работы № 600 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. № 2 В	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, стенды. 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
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 151 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8	3 посадочных мест, оснащенных мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

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

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

7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Доржиева Нина Васильевна	Высшее, специалитет, специальность «Технология производства и переработки с/х продукции», технолог.	к.т.н., доцент (без уч. звания)

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

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);

- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к рабочей программе дисциплины (модуля) в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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.....	5
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.....	5
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).....	10
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	13
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	13
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ.....	17