

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэдицто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.03.2025 17:08:31
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.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов
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

Разработчик (и)

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

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

Улан – Удэ, 2024

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

От «__» _____ 20__ г. протокол № ____

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

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

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

Председатель методической комиссии технологического факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель
работодателя) _____

подпись

И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»_20__ г		«__»_20__ г
2	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»_20__ г		«__»_20__ г
3	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»_20__ г		«__»_20__ г
4	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»_20__ г		«__»_20__ г
5	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»_20__ г		«__»_20__ г

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

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

- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровня бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;
- Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный 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 задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой 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 мясных полуфабрикатов.

Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных полуфабрикатов, в том числе и показателей безопасности; стандартизации и декларирования

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.В.01.07 Технология производства мясных полуфабрикатов 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	
<i>Профессиональные компетенции самостоятельные</i>					

ПКС-3.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов 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: технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и параметры их хранения;

уметь: реализовывать технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и хранение готовой продукции.

владеть: навыками реализации технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и хранения готовой продукции.

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	
				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-3.	ИД-1 _{ПКС}	Полнота	Знает	Не знает	Плохо знает	Знает	Знает	Перечень

		Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
	5 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	Знать: режимы технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; основные компоненты пищи, их значение в питании человека; Уметь: обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; определять основные компоненты пищи, их значение в питании человека; Владеть: навыками обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства; определять основные компоненты пищи, их значение в питании человека.	Б1.В.01.12 Производство молочных продуктов Б1.В.01.09 Производство колбас Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Знать: основы технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; классификацию и характеристику основных видов сельскохозяйственной продукции уметь: использовать и анализировать литературные источники, в т.ч. опыт зарубежных стран в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;		

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	6 сем.	3 курс
1	2	3
1. Аудиторные занятия, всего	68	20

- занятия лекционного типа	34	8
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	34	12
2. Внеаудиторная академическая работа	40	84
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
2.2 Самостоятельная работа	40	84
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	зачет	4- контроль зачет
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	108
	Зачетные единицы	3

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	занятия		всего	Фиксированные виды		
			практические (всех форм)	лабораторные работы					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения									
1. Требования к качеству основного сырья и вспомогательного сырья									
1	1.1. Современное состояние и потенциал мясной промышленности	2	2	2					ПКС-3
	1.2. Требования, предъявляемые к качеству мяса	6	6	2	2	2			
	1.3. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов	14	6	4		2	8		
	1.4. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов	4	4	2	2				
	1.5. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови	2	2	2					
	1.6. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яичепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов	2	2		2				
	1.7. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	10	4	4			6		
	1.8. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы	2	2		2				
2. Частные технологии производства мясных полуфабрикатов									
2	2.1. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	2	2	2					
	2.2. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	4	4	2	2				
	2.3. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	4	4	2		2			
	2.4. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	4	4		2	2			
	2.5. Технология производства натуральных	5	5	2		3			

	полуфабрикатов из мяса птицы									
	2.6. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	5	5		3	2				
	2.7. Производство полуфабрикатов в тесте	6	6	4		2				
	2.8. Быстрозамороженные готовые блюда	4	4		2	2				
	2.9. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения	10	2	2			8			ПКС-3
	2.10. Производство полуфабрикатов из мяса рыбы	8	2	2			6			
	2.11. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания	8	2	2			6			
	2.12. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания	6					6			
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x	x	x	зачет	
	Итого по дисциплине	108	68	34	17	17	40			
Заочная форма обучения										
	1. Требования к качеству основного сырья и вспомогательного сырья									ПКС-3
	1.1 Современное состояние и потенциал мясной промышленности	6					6			
	1.2 Требования, предъявляемые к качеству мяса.	2	2	2						
	1.3 Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	6					6			
	1.4 Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов	6	2		2		4			
1	1.5 Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови	6					6			
	1.6 Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов	6					6			
	1.7 Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы	6					6			
	2. Частные технологии производства мясных полуфабрикатов									
	2.1. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	8	4	2		2	4			
	2.2. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	4					4			
	2.3. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	4	2		2		2			
	2.4. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	4					4			
	2.5. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	10	4	2		2	6			
2	2.6. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	6	2			2	4			ПКС-3
	2.7. Производство полуфабрикатов в тесте	8	4	2		2	4			
	2.8. Быстрозамороженные готовые блюда	4					4			
	2.9. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения	4					4			
	2.10. Производство полуфабрикатов из мяса рыбы	6					6			

	2.11. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания	4					4		
	2.12. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания	4					4		
	Контроль	4						4	
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	зачет
Итого по дисциплине		108	20	8	4	8	84	4	

4.2 Занятия лекционного типа

№		Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения		
раздела	лекции		очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6		
1	1	Современное состояние и потенциал мясной промышленности	2	-			
	2	Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	4	2			
	3	Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов	4				
	4	Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови	2	-			
	5	Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	4	-	Лекция - конференция		
2	6	Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	4				
	7	Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	4	2			
	8	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	4	2			
	9	Производство полуфабрикатов в тесте	6	2			
Общая трудоемкость лекционного курса			34	8			
Всего лекций по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
			- очная форма обучения	34	- 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	Требования, предъявляемые к качеству мяса.	4	-		ПЗ/ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	2	Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	2	-		ЛР	Решение ситуационных задач
	3	Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	4	Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных	2	-		ПЗ	Тестирование

		компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов					
	5	Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы	2	-		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
2	6	Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	-	-		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	7	Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	2	-		ПЗ	Решение ситуационных задач
	8	Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	2	2		ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	9	Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	4	-		ПЗ/ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	10	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	3	-	Работа в команде	ЛР	Тестирование
	11	Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	5	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	12	Производство полуфабрикатов в тесте	2	2		ЛР	Решение ситуационных задач
	13	Быстрозамороженные готовые блюда	4	-		ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения			34	- очная форма обучения			8
- заочная форма обучения			8	- заочная форма обучения			-
В том числе в форме лабораторных работ							
- очная форма обучения			17				
- заочная форма обучения			4				

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

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

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	Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясopодуkтов	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	Создание презентации	6	Представление презентации
2	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения	Подготовка доклада	6	Представление доклада
	Производство полуфабрикатов из мяса рыбы	Составление опорного конспекта	6	Представление конспекта
	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Ассортимент и технология производства	Создание	10	Представление

	мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания	презентации		презентации
			40	
Заочная форма обучения				
1	Современное состояние и потенциал мясной промышленности	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцопродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
2	Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Быстрозамороженные готовые блюда	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения	Создание презентации	6	Предоставление презентации
	Производство полуфабрикатов из мяса рыбы	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания	Подготовка конспекта	6	Предоставление конспекта
Итого:			84	

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

6.1 Нормативная база проведения	
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.07 Технология производства мясных полуфабрикатов	
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 (трудоёмкости), 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 -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) 7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	

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
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
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
Нормативные документы по производству и экспертизе мяса: справочное издание // Биология. Ветеринария. Прогресс. - 2014. - № 29 (6/2014). - С. 1-596	http://znanium.com/catalog/product/1003696
Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с.	http://znanium.com/catalog/product/597714
Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с.	http://znanium.com/catalog/product/718265
Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с.	http://znanium.com/catalog/product/720403

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
Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 164 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=982 .
Технология производства мясных полуфабрикатов : методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 48 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2456

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

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 164 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=982
Технология производства мясных полуфабрикатов : методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 48 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2456

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 Acдmc.Договор№ ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктовот 9 декабря 2015 года		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acдmc.Договор № ПП-61/2015 г. О поставкепрограммныхпродуктов от 9 декабря 2015 года		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
1		2
«Гарант»		в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276) http://www.garant.ru
«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
Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)	Занятия лекционного типа,
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carbotra M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-	Занятия семинарского типа

	VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-НМ220Н, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech	
Помещение для самостоятельной работы, № 349 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR	Самостоятельная работа

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Личный кабинет студента и преподавателя	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

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

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации(120) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	20 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, стенды.
2.	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)
3.	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций,	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со

	текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149)	съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carroma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech
5.	Помещение для самостоятельной работы, № 349 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: доска аудиторная, экран Draper Star AV, мультимедиа-проектор BenQ MX503 с возможностью подключения ноутбука, Оверход проектор Medium 536P, персональных компьютеров 12 шт 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
6.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №151 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	3 посадочных мест, оснащенных мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

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
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)	7
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