Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Цыбиков Бэффедеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Должность: Ректор высшего образования

Дата подписания: 19.03.2025 17:08:31 ВЫСШЕГО Образования Уникальный программный ключурятская госу дарственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 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	Технология производства, переработки и стандартизации сх. продукции			
Разработчик (и)	подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия	
Внутренние эксперты:				
Председатель методической комиссии	подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия	
Заведующий методическим кабинетом УМУ				
	подпись		И.О.Фамилия	
Директор библиотеки				
	подпись		И.О.Фамилия	

пере		программа обсуж тандартизации с		нии кафедры Технол	огия производ	ства,
	От «>	»	20 г. про	токол №		
	Зав. каф	едрой Технология	производства,	переработки и станд	цартизации с>	к. продукции
		подпись	уч.ст.,	уч. зв.	И.О.Ф	амилия
техн				обрена на заседа 20 г.,		
	Председ	атель методическ	ой комиссии тех	кнологического факу	льтета	
		подпись	уч.ст.,	уч. зв.	Ф.О.N	амилия
рабо		й эксперт (предста				
№ п/п	уч	небный год	Одобрено на заседании кафедры			гверждаю» ощий кафедрой (ФИО)
			Протокол	Дата	Подпись	Дата « » 20 г
1		/20г.г.	Nº	«»20г		
2	20)/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г
3	20)/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г
4	20)/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г
5	20)/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г

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

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

- 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 уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 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 задач профессиональной деятельности: производственнотехнологическая; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства 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	компетенции	знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)		
1 2		2	3	4	5		
	Профессиональные компетенции самостоятельные						

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

				Уров	зни сформированн	ости компетенци	Й	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оце	нки сформированн	ости компетенци	Й	
				2	3	4	5	
				Оценка	Оценка	Оценка	Оценка	
				«неудовлетвори	«удовлетвори	«хорошо»	«отлично»	
				тельно»	тельно»			
					оистика сформиро			
				Компетенция в	Сформированн	Сформирова	Сформирова	
	Код		Показател	полной мере не	ОСТЬ	нность	нность	Формы и
Код и	индикат	Индикат	ь	сформирована.	компетенции	компетенции	компетенции	средства
названи	opa	оры	оценивани	Имеющихся	соответствует	в целом	полностью	контроля
е	достиже	компете	я – знания,	знаний, умений и	минимальным	соответствуе	соответствуе	формиро
компете	ний	нции	умения,	навыков	требованиям.	T	T	вания
нции	компете	114777	навыки	недостаточно	Имеющихся знаний,	требованиям. Имеющихся	требованиям. Имеющихся	компетен
	нции		(владения)	для решения практических	знаний, умений,	имеющихся знаний,	имеющихся знаний,	ций
				(профессиональ	навыков в	умений,	умений,	
				ных) задач	целом	навыков и	навыков и	
				полу вада г	достаточно для	мотивации в	мотивации в	
					решения	целом	полной мере	
					практических	достаточно	достаточно	
					(профессионал	для решения	для решения	
					ьных) задач	стандартных	сложных	
						практических	практических	
						(профессиона	(профессиона	
						льных) задач	льных) задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
				Критерии оц			_	
ПКС-3.	ИД-1 _{ПКС-}	Полнота	Знает	Не знает	Плохо знает	Знает	Знает	Перечень

Способе	3	знаний	технологи	технологии	технологии	технологии	технологии	вопросов
Н	ИД-2 _{пкс-}		и хранения	хранения и	хранения и	хранения и	хранения и	к зачету
реализо	3		И	переработки,	переработки,	переработки,	переработки,	ПО
вывать	ИД-З⊓кс₋		переработ	обеспечивающих	обеспечивающ	обеспечиваю	обеспечиваю	дисципли
техноло	3		κи,	сохранность и	их сохранность	щих	щих	не
гии			обеспечив	качество	и качество	сохранность	сохранность	Индивиду
перераб			ающих	продукции	продукции	и качество	и качество	альные
отки и			сохраннос	растениеводства	растениеводст	продукции	продукции	задания
хранени			ТЬ И	,	ва,	растениеводс	растениеводс	для
Я			качество	технологическую	технологическу	тва,	тва,	решения
продукц			продукции	И	Ю И	технологичес	технологичес	ситуацио
ИИ			растениев	эксплуатационну	эксплуатацион	кую и	кую и	нных
растени еводств			одства, технологич	ю документации	НУЮ	эксплуатацио	эксплуатацио	задач Комплект
а и				по введению технологическог	документации по введению	нную	ННУЮ	контроль
животно			ескую и эксплуатац	о процесса и	технологическо	документации по введению	документации по введению	НЫХ
водства			ионную	техническому	го процесса и	технологичес	технологичес	вопросов
Водотва			документа	обслуживанию	техническому	кого процесса	кого процесса	для
			ции по	оборудования	обслуживанию	И	И	проведен
			введению	для реализации	оборудования	техническому	техническому	ия устных
			технологич	принятой в	для	обслуживани	обслуживани	опросов
			еского	организации	реализации	ю	ю	Комплект
			процесса и	технологии	принятой в	оборудовани	оборудовани	тестовых
			техническо	производства	организации	я для	я для	заданий
			му	продуктов	технологии	реализации	реализации	Темы
			обслужива	питания	производства	принятой в	принятой в	докладов/
			нию	животного	продуктов	организации	организации	конспекто
			оборудова	происхождения	питания	технологии	технологии	в; Темы
			ния для		животного	производства	производства	заданий
			реализаци		происхождения	продуктов	продуктов	для
			и принятой			питания	питания	работы в
			В			животного	животного	малых
			организац			происхожден	происхожден	группах
			ии			ия, но	РИ	
			технологи			допускает		
			И			ошибки;		
			производс					
			тва					
			продуктов					
			питания					
			животного					
			происхожд					
		Наличие	ения Умеет	Но умоот	Ппохо умоот	Умеет	Умеет	
		умений	использов	Не умеет использовать	Плохо умеет использовать	использовать	использовать	
		ywciinn	ать	технологии	технологии	технологии	технологии	
			технологи	хранения и	хранения и	хранения и	хранения и	
			и хранения	переработки,	переработки,	переработки,	переработки,	
			И	обеспечивающих	обеспечивающ	обеспечиваю	обеспечиваю	
			переработ	сохранность и	их сохранность	щих	щих	
			ки,	качество	и качество	сохранность	сохранность	
			обеспечив	продукции	продукции	и качество	и качество	
			ающих	растениеводства	растениеводст	продукции	продукции	
			сохраннос	, применять	ва, применять	растениеводс	растениеводс	
			ть и	технологическую	технологическу	тва,	тва,	
			качество	И	юи	применять	применять	
			продукции	эксплуатационну	эксплуатацион	технологичес	технологичес	
			растениев	ю документации	ную	кую и	кую и	
			одства,	по введению	документации	эксплуатацио	эксплуатацио	
			применять	технологическог	по введению	нную	нную	
			технологич	о процесса и	технологическо	документации	документации	
			ескую и	техническому	го процесса и	по введению	по введению	
			эксплуатац	обслуживанию	техническому	технологичес	технологичес	
			ионную	оборудования	обслуживанию	кого процесса	кого процесса	
			документа	для реализации	оборудования	И	И	
			ции по	принятой в	для	техническому	техническому	
			введению	организации	реализации	обслуживани	обслуживани	
			технологич	ТЕХНОЛОГИИ	принятой в	Ю	Ю	
			еского	производства	организации	оборудовани	оборудовани	
			процесса и	продуктов питания	ТЕХНОЛОГИИ	Я ДЛЯ реапизации	я для реапизации	
			техническо му	животного	производства продуктов	реализации принятой в	реализации принятой в	
			обслужива	происхождения	питания	организации	организации	
			нию	пропололидопил	животного	технологии	технологии	
			оборудова		происхождения	производства	производства	
			ния для		.р.сэлолдония	продуктов	продуктов	
1			реализаци			питания	питания	
		1	1	İ	l	· ·	ı	i
			и принятой			животного	животного	

Наличие навыков (владен ие опытом)	в организац ии технологи и производс тва продуктов питания животного происхожд ения Владеет способнос тью разрабаты вать технологи и хранения и переработ ки, обеспечив ающих сохраннос ть и качество продукции растениев одства, способнос тью разрабаты вать технологич ескую и эксплуатац ионную документа ции по введению технологич еского процесса и техническом му обслужива нию оборудова ния для реализаци и принятой в организац	Не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационну ю документации по введению техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающ их сохранность и качество продукции растениеводст ва, способностью разрабатывать технологическу ю и эксплуатацион ную документации по введению технологическо го процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатыват ь технологичес кую и эксплуатацио по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудовани я для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного происхожден ия, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатыват ь технологии хранения и переработки, обеспечиваю щих сохранность и качество продукции растениеводс тва, способностью разрабатыват ь технологичес кую и эксплуатацио нную документации по введению технологичес кого процесса и техническому обслуживани ю оборудовани я для реализации принятой в организации принятой в организации производства продуктов питания животного происхожден ия	
	оборудова ния для реализаци и принятой в			питания животного происхожден ия, но допускает	питания животного происхожден	

2.5 Этапы формирования компетенций

	2.3 Этаны формирования компетенции								
Nº	Код и наименование	Этап	формирования	Наименование	дисциплин	(модулей),	практик	И	ГИА
	компетенции	компетень	ции	обеспечивающих формирование компетенции					
1	ПКС-6 Способен	1 этап		Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых					
	реализовывать			производств					
	технологии переработки и			Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе					
	хранения продукции			получение первичных навыков научно-исследовательской					
	животноводства			работы)					
		2 этап		Б1.В.01.04	Технологи	ия производс	тва мяснь	IX	
				полуфабрикатов	В				
				Б2.О.02.01(П)	Технологи	ческая практ	гика		
		3 этап		Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов					
		4 этап		Б1.В.01.08	Производ	ство колбас	-		

	Б1.В.ДВ.01.01 предприятий мол Б1.В.ДВ.01.02 предприятий мяс	Технологическая отчетность ной отрасли
	Б2.O.02.02(H)	Научно-исследовательская работа Преддипломная практика
	Б2.О.02.03(Пд)	преддипломная практика
5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной	
	квалификационно	ой работы

2.6 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

	дисциплинами (модулями), пр	рактиками и гид в сост	iase OHOH
), практики*, на которые опирается анной дисциплины (модуля)	Индекс и наименование	Индекс и наименование дисциплин (модулей),
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)	дисциплин (модулей), практик, ГИА, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	дисциплин (модулеи), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
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	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(H) Научноисследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
	пищи, их значение в питании		
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	человека. 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)

0. 0.1. 7.K.7. 7.7. 11. 7 H 02.III.K001B 7. 12B1107.	Hilodininini (mo	m, , , , , ,		
	Трудоемкость, час семестр, курс*			
Вид учебной работы				
	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 лаб	бораторные работы)	34	12
2. Внеаудиторная академическая работа	,	40	84
2.1 Фиксированные виды внеаудиторны	х самостоятельных		
работ:			
2.2 Самостоятельная работа		40	84
3. Получение зачёта по итогам освоения д	исциплины/ или сдача	201107	4- контроль
экзамена по итогам освоения дисциплины	зачет	зачет	
OFILIAS TRASPASSAS SASSAS SASSAS SASSAS SASSAS SASSAS	Часы	108	108
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Зачетные единицы	3	3

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

		Трудоемкость раздела и ее распределение								
			по видам учебной работы, час. Аудиторная работа ВАРО						Ž	α×⊢
			Ay	/диторн			BAI	0	. <u></u>	, н де
	Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	общая	всего	занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные в в работы	всего	Фиксированные виды	Формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			<u> </u>	обучен						
	1. Требования к качест		овного (сырья и	вспомо	огателы	ного сь	рья		ПКС-3
	1.1. Современное состояние и потенциал	2	2	2						
	мясной промышленности									
	1.2. Требования, предъявляемые к качеству мяса	6	6	2	2	2				
	1.3. Химический состав и пищевая и	14	6	4		2	8			
	биологическая ценность мяса и									
	мясопродуктов									
	1.4. Требования, предъявляемые к качеству	4	4	2	2					
	мяса птицы, субпродуктов									
1	1.5. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови	2	2	2						
	1.6. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и	2	2		2					
	растительного происхождения, жирового									
	сырья, яиц и яйцепродуктов,									
	растительных компонентов (свежие и									
	переработанные овощи), грибов									
	1.7. Классификация и роль пищевых добавок	10	4	4			6			
	в производстве мясных полуфабрикатов									
	1.8. Характеристика вспомогательных	2	2		2					
	материалов. Упаковочные и									
-	перевязочные материалы 2. Частные технологи	IA EDOLIC	DOCOTO	D MGO	LIV FOR	maka	2705			
		и произ 2	зводств 2	а мясні 2	DIX HUJIY	фаорик	aius	1	T	
	2.1. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных		_	_						
	субпродуктов									
	2.2. Технология производства натуральных	4	4	2	2					
2	крупнокусковых полуфабрикатов			_	_					
1-	2.3. Технология производства натуральных	4	4	2		2				
	порционных полуфабрикатов									
	2.4. Технология производства натуральных	4	4		2	2				
	мелкокусковые полуфабрикатов.									
	2.5. Технология производства натуральных	5	5	2		3				

	полуфабрикатов из мяса птицы									
	2.6. Производство рубленых и	5	5		3	2				
	фаршированных полуфабрикатов.									
	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	10	2	2			8			ПКС-3
	мясных полуфабрикатов лечебно-									
	профилактического назначения									
	2.10.Производство полуфабрикатов из мяса	8	2	2			6			
	рыбы		_	_						
	2.11.Ассортимент и технология производства	8	2	2			6			
	мясных полуфабрикатов специального		_	_						
	назначения для детского питания									
		6					6			4
		0					0			
	производства мясных полуфабрикатов									
	специального назначения для диетического									
	питания									
	Промежуточная аттестация	400	×	×	×	×	×	×	зачет	
	Итого по дисциплине	108	68	34	17	17	40			
				а обуче						ПКС-3
	1. Требования к качест		ВНОГО	сырья и	ВСПОМ	огатель		ірья	1	11110-3
	1.1 Современное состояние и потенциал	6					6			
	мясной промышленности]
	1.2 Требования, предъявляемые к	2	2	2						
	качеству мяса.									
	1.3 Химический состав и пищевая и	6					6			
	биологическая ценность мяса и									
	мясопродуктов.									
	1.4 Требования, предъявляемые к	6	2		2		4			
	качеству мяса птицы, субпродуктов									
1	1.5 Требования, предъявляемые к	6					6			
	качеству жирового сырья и крови									
	1.6 Требования, предъявляемые к	6					6			
	качеству белковых препаратов животного и									
	растительного происхождения, жирового									
	сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных									
	компонентов (свежие и переработанные									
	овощи), грибов									
	. // 1	6					6			4
	1.7 Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные	0					0			
	материалы									1
	2. Частные техноло 2.1. Характеристика и технологический	огии про 8	изводо 4	ства мя 2	сных по Г	луфаор 2	оикатов 4) 	I	1
	процесс изготовления фасованных	0	4	_			4			
	• •									
	субпродуктов	4					4			1
	2.2. Технология производства	4					4			
	натуральных крупнокусковых полуфабрикатов		_		_		_			
	2.3. Технология производства	4	2		2		2			
	натуральных порционных полуфабрикатов									
	2.4. Технология производства	4					4			
	натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.			ļ]
	2.5. Технология производства	10	4	2	1	2	6			
2	натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	<u> </u>		<u></u>	<u> </u>	<u></u>				
-	2.6. Производство рубленых и	6	2			2	4			ПКС-3
	фаршированных полуфабрикатов.	<u> </u>		<u>L</u>	L	<u>L</u>				
	2.7. Производство полуфабрикатов в	8	4	2		2	4			
	тесте									
	2.0	4		ļ		-	4			4
	2.8. Быстрозамороженные готовые	4					4			
	блюда						L			
	2.9. Ассортимент и технология	4					4			
	производства мясных полуфабрикатов									
	лечебно-профилактического назначения									
	2.10. Производство полуфабрикатов из	6					6			1
	мяса рыбы									
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·								1	

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	×	×	×	×	×	×	×	зачет	
Итого по дисциплине	108	20	8	4	8	84	4		

4.2 Занятия лекционного типа

				СКЦИОППОГО			I	
١	√o					икость по		
раздела	лекции	Темы	Темы			ту, час. заочная форма	Применяеі интерактивные обучени	формы
1	2	3			4	5	6	
	1	Современное состояние и потенциал промышленности	п мясной		2	-		
	2	Химический состав и пищевая и био мяса и мясопродуктов.	логическа	яя ценность	4	2		
1	3	Требования, предъявляемые к качес субпродуктов	ству мяса	птицы,	4			
	4	Требования, предъявляемые к качес крови	ству жиро	вого сырья и	2	-		
	5	Классификация и роль пищевых доб мясных полуфабрикатов	авок в пр	оизводстве	4	-	Лекция - конф	еренция
2	6	Характеристика и технологический г фасованных субпродуктов	роцесс из	зготовления	4			
	7	Технология производства натуралы полуфабрикатов	ных порці	10нных	4	2		
	 Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы 				4	2		
9 Производство полуфабрикатов в тесте				6	2			
		Общая трудоемко	ость лекці	ионного курса	34	8		
		Всего лекций по дисциплине:	час.		Из	них в интера	ктивной форме:	час.
_		- очная форма обучения	34			- очная с	рорма обучения	2
		- заочная форма обучения	8		·	- заочная ф	рорма обучения	2

4.3 Занятия семинарского типа

N	<u>ļo</u>	Трудоемкость по разделу, час.					
раздела (модуля)	занятия	Темы	очная форма	заочная форма	Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5	6	7	8
	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
1	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 ог контрол вопрос	ЬНЫМ
	6	Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	-	-		ПЗ	Устный ог контрол вопрос	ьным
	7	Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	2	-		П3	Решен ситуационн	
	8	Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	2	2		ЛР	Устный ог контрол вопрос	ьным
2	9	Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	4	-		ПЗ/ЛР	Устный ог контрол вопрос	ЬНЫМ
	10	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	3	-	Работа в команде	ЛР	Тестирог	зание
	11	Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	5	2	Работа в малых группах	ПЗ/ЛР	Устный ог контрол вопрос	ьным
	12	Производство полуфабрикатов в тесте	2	2		ЛР	Решен ситуационн	
	13	Быстрозамороженные готовые блюда	4	-		ЛР	Устный ог контрол вопрос	ьным
	I.	І Всего занятий семинарског дис	о типа по сциплине:	час.		Из них в интеракт	ивной форме:	час.
		- очная форма		34			рма обучения	8
	<u> </u>	- заочная форма		8		- заочная фо	рма обучения	-
	R 10	м числе в форме лабораторн очная форма -		17				
		- очная форма - заочная форма		4				

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

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1 Самостоятельная работа

	J. I Calviocioni	ельпая расста		
Номер	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная	Форма текущего
раздела	·		трудоемкость,	контроля
дисциплины			час	успеваемости
1	2	3	4	5
	Очная форг	иа обучения		
1	Химический состав и пищевая и	Подготовка	6	Предоставление
	биологическая ценность мяса и мясопродуктов	конспекта		конспекта
	Классификация и роль пищевых добавок в	Создание	6	Представление
	производстве мясных полуфабрикатов	презентации		презентации
2	Ассортимент и технология производства	Подготовка	6	Представление
	мясных полуфабрикатов лечебно-	доклада		доклада
	профилактического назначения			
	Производство полуфабрикатов из мяса	Составление	6	Представление
	рыбы	опорного		конспекта
		конспекта		
	Ассортимент и технология производства	Подготовка	6	Предоставление
	мясных полуфабрикатов специального	конспекта		конспекта
	назначения для детского питания			
	Ассортимент и технология производства	Создание	10	Представление

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

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

по гезультатам изучений учевной дисциплины (модули)							
	6.1 Нормативная база проведения						
промежуточной аттестации обучающихс	промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.07 Технология производства						
	мясных полуфабрикатов						
1) действующее «Положение о текущем і Бурятская ГСХА»	контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО						
	6.2 Основные характеристики						
промежуточной атт	естации обучающихся по итогам изучения дисциплины						
1	2						
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач						
цель промежуточной аттестации -	обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы						
Форма промежуточной аттестации -	зачёт						
Место процедуры получения зачёта в	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за						
графике учебного процесса	счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины						
графике учесного процесса	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра						
Основные условия получения	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая						
обучающимся зачёта:	самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные						
обучающимся зачета.	графиком учебного процесса по дисциплине						
Процедура получения зачёта -							
Метолические материалы							
определяющие процедуры оценивания	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине						
знаний, умений, навыков:							

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

Titi tiepe tetis initepatypsi, pekemengyemen gini ney tetini gnegitisinisi					
Автор, наименование, выходные данные	Доступ				
1	2				
Основная литература					

Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин М. : КолосС., Книга 2 : Технология мясных продуктов 2009 711 с. (60 экз.)	<u>Библиотека БГСХА</u>
Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019 188 с.	http://znanium.com/catalog/pr oduct/1003256
Дополнительная литература	
Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com/book/11 6370
Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин М. : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса 2009 565 с. (60 экз.)	<u>Библиотека БГСХА</u>
Нормативные документы по производству и экспертизе мяса: справочное издание // Биология. Ветеринария. Прогресс 2014 № 29 (6/2014) С. 1-596	http://znanium.com/catalog/pr oduct/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/pr oduct/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/pr oduct/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/pr oduct/720403

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

 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, м	ассовые открытые онлайн-	
<u>курсы и пр.):</u>		
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" / Мво 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=245 6.

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
Мicrosoft 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 A поставкепрограммныхпродуктов от 9 дека		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian L Государственный контракт№ 25 от 1 апрел		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск 976 о предоставлении прав на использова 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензи Сублицензионный договор № УТ-976 о при использование программ для ЭВМ от 14.1	едоставлении прав на	Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защище Сублицензионный договор № УТ-976 о при использование программ для ЭВМ от 14.1	едоставлении прав на	Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
2. Информационные спраг	вочные системы, необходимые дл	я реапизации учебного процесса
Наименова		_
справочной с		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/
	циализированные помещения и об	
используе	мые в рамках информатизации уч	
Наимонование помощения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых
Наименование помещения	паименование осорудования	используется данное помещение
1	2	3
Лекторий для агроэкологических	56 посадочных мест, рабочее	<u> </u>
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. УланУдэ, ул. Пушкина, д. 8, Учебный корпус	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 НКN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Нигакан НКN-KS5, Миксер планетарный ВОSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» АR-2W41-15, Шкаф холодильный Сагbотам М700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные М-ER 223 АС, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка АIRHOT ММе-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой НКN-20SN2V, Слайсер НКN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-	Занятия семинарского типа

Помещение для самостоятельной работы, № 349 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8	VAC260M, Тестораскатка — лапшерезка Нигакап НКN- НМ220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Нигакап, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Меrtech 12 посадочных мест, рабочее 30 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 Каspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта — VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic, Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Стель СУКТ Міскоса В СОЛ.	Стемы (ЭИОС)	
	Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR		
4 Much	г АУТОК ормационно-образовательные сис	270M 1 (3MOC)	
4. ИНФО	ормационно-ооразовательные сис	Виды учебных занятий и работ, в которых	
Наименование ЭИОС	Доступ	используется данная система	
1	2	3	
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Личный кабинет студента и	http://lk.bgobo.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная	
преподавателя	http://lk.bgsha.ru/	работа	
Деканат	в локальной сети академии	-	
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-	
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-	
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-	
C.C. POLITICIO DOMONIO	2	Занятия семинарского типа, занятия	

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

Nº	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации(120) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. 8, 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 сх. 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, pH-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), pH-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 НКN-22CN2V, Электрическая печь Нигакап, 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 Carboma 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 НКN-20SN2V, Слайсер НКN-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: Каspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
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	Ученая степень, ученое звание
Фио преподавателя	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 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