

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юльевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 07:46:04

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

**ОПОП по направлению подготовки
36.04.02 – Зоотехния**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины**

Б1.О.09 Хранение и переработка продукции животноводства

**Направленность (профиль) «Селекция и генетика биоресурсов животного
происхождения»**

Омск 2025

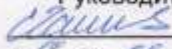
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
36.04.02 Зоотехния

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

 Е.А. Чаунина
« 8 » 08 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

 Е.А. Чаунина
« 19 » 08 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

Б1.О.09 Хранение и переработка продукции животноводства

Направленность (профиль) «Селекция и генетика биоресурсов животного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Кормления животных и частной
зоотехнии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент



Д.С. Рябкова

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. с.-х. н, доцент



И.А. Коршева

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2025

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утверждённый приказом Министерства образования и науки № 973 от 22.09.2017 г.
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 36.04.02 Зоотехния, направленность (профиль) «Селекция и генетика биоресурсов животного происхождения».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

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. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический и организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподается данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	ИД-3 опк-2 Владеет навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-	Способы решения поставленных задач	Выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	Рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		хозяйственных, генетических и экономических факторов			
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{ОПК-3} Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Нормативно - правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	Передовых технологий и оборудования, и способы изучения, распространения и внедрения научных достижений и передового опыта
		ИД-2 _{ОПК-3} Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Средства и методы для решения поставленных задач	Делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Способами интерпретации
		ИД-3 _{ОПК-3} Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Понимать алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Оценивать влияние вариантов решения поставленной проблемной ситуации в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-2	ИД-3 _{ОПК-2}	Полнота знаний	Знает способы решения поставленных задач	Не знает способы решения поставленных задач	Поверхностно знает способы решения поставленных задач	Хорошо знает способы решения поставленных задач	Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен
		Наличие умений	Умеет выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	Компетенция в полной мере не сформирована.	Не совсем умеет выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	В основном умеет выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	Демонстрирует умение выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия	Не имеет навыков рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия	Поверхностно владеет навыками рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия	Имеет хорошие навыки рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия	Свободно владеет навыками рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия	
ОПК-3	ИД-1 _{опк-3}	Полнота знаний	Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Не знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Поверхностно знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Достаточно хорошо знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен
		Наличие умений	Умеет производить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	Не умеет производить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	Не полностью умеет производить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	В основном умеет осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	демонстрирует умение сбора, обработки, анализа и систематизации научно-производственной информации	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками передовых технологий и оборудования, и способами изучения, распространения и внедрения научных достижений и передового опыта	Не владеет навыками передовых технологий и оборудования, и способами изучения, распространения и внедрения научных достижений и передового опыта	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	
	ИД-2 _{опк-3}	Полнота знаний	Знает средства и методы для решения поставленных задач	Не знает средства и методы для решения поставленных задач	Имеет представление о средствах и методах для решения поставленных задач	Частично знает средства и методы для решения поставленных задач	Четко знает средства и методы для решения поставленных задач	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен
		Наличие умений	Умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Не умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Не совсем умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	В основном умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Демонстрирует умение делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способами интерпретации	Не владеет способами интерпретаций	Показывает частичное владение способами интерпретаций	В основном владеет способами интерпретаций	Свободно владеет способами интерпретаций	

	ИД-3 _{ОПК-3}	Полнота знаний	Понимает алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Компетенция в полной мере не сформирована. Не усваивает последовательность при поиске решения поставленной проблемной ситуации	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Есть понимание порядка действий при поиске вариантов решения конкретной проблемной ситуации	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Знает алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации, отсутствует наличие существенных неточностей при ответах на вопросы	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен
		Наличие умений	Умеет оценивать влияние вариантов решения поставленной проблемной ситуации в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Компетенция в полной мере не сформирована. При анализе проблемной ситуации отсутствует умение выявлять ее составляющие и связи между ними, нет умения определять различные задачи, в рамках выбранной последовательности, подлежащие дальнейшей разработке	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Умеет выявлять составные части и связи между ними в конкретной проблемной ситуации, но недостаточно сформировано определение вопросов (задач) в рамках выбранного алгоритма, есть неточности при ответах	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Есть умение как в анализе проблемной ситуации, выявляя ее составные части и связи между ними, так и в определении по заданной системе вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке, допускает несущественные неточности при ответах на вопросы и решении задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Умеет правильно анализировать проблемную ситуацию, выявлять ее составляющие и связи между ними, без труда определяет в рамках выбранной последовательности вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки алгоритма поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации	Имеющихся навыков недостаточно для решения поставленной проблемной ситуации	Поверхностно владеет навыками решения поставленной проблемной ситуации	Хорошо владеет навыками решения поставленной проблемной ситуации	Свободно владеет навыками решения поставленной проблемной ситуации	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.06 Промышленные технологии производства продуктов животноводства	- Знает принципы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения - Умеет представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Б1.О.12 Стандартизация продукции животноводства	Б1.О.08 Биологические основы полноценного кормления
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патристическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 3_семестре (-ах) 2_курса.

Продолжительность семестра (-ов) 16 недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	3 сем.	№ сем.	1 курс	2 курс
1. Контактная работа				
1.1. Аудиторные занятия, всего	50		2	10
- лекции	20		2	4
- практические занятия (включая семинары)	30			6
- лабораторные работы				
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа	94		34	125
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- презентации	40			40
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	30			85
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	12			
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	12			
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36			9
ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины:	Часы	180	36	144
	Зачетные единицы	5	1	4

Примечание:
* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		общая	Трудовоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
			Контактная работа					ВАРС			
			Аудиторная работа			Консультации (в соответствии с учебным планом)					
			всего	лекции	занятия		практические (всех форм)	лабораторные			всего
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов	56	20	8	12			36	40	Опрос, рубежно е тестиров ание	ОПК- 2.3 ОПК-3
	1.1 Изменения свойств мяса при созревании										
	1.2 Производство колбасных изделий и мясных полуфабрикатов										
	1.3 Переработка крови и обработка эндокринного- ферментного сырья										

	1.4 Производство пищевых животных жиров											
	1.5 Производство кормовой муки и технических жиров											
	<i>Технология хранения и переработки молока</i>	54	20	8	12				34			
	2.1 Технология питьевого молока и сливок											
	2.2 Технология производства пастеризованного молока											
	2.3 Производство сливочного масла											
	2.4 Технология приготовления кисломолочных продуктов и творога											
	2.5 Производство сыров											
	2.6 Технология продуктов из вторичного молочного сырья											
	<i>Стандартизация продукции животноводства</i>	34	10	4	6				24			
	3.1 Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства											
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×			×	×	Экзамен	
	Итого по дисциплине	144	50	20	30				94		36	
	Заочная форма обучения											
	<i>Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов</i>	62	6	4	2				56			
	1.1 Изменения свойств мяса при созревании											
	1.2 Производство колбасных изделий и мясных полуфабрикатов											
	1.3 Переработка крови и обработка эндокринного-ферментного сырья											
	1.4 Производство пищевых животных жиров											
	1.5 Производство кормовой муки и технических жиров											
	<i>Технология хранения и переработки молока</i>	60	4	2	2				56			
	2.1 Технология питьевого молока и сливок											
	2.2 Технология производства пастеризованного молока											
	2.3 Производство сливочного масла											
	2.4 Технология приготовления кисломолочных продуктов и творога											
	2.5 Производство сыров											
	2.6 Технология продуктов из вторичного молочного сырья											
	<i>Стандартизация продукции животноводства</i>	49	2		2				47			
	3.1 Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства											
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×			×	×	Экзамен	
	Итого по дисциплине	171	12	6	6				159		9	

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения	
раздела	лекции		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	
1	1	Тема: <i>Производство колбасных изделий и мясных полуфабрикатов</i>	2	2	Лекция-дискуссия	
		1. Классификация мясопродуктов				
		2. Технология производства колбас				
		3. Технология производства мясных				
	2	Тема: <i>Переработка крови и обработка эндокринного-ферментного сырья</i>	2	2	Лекция-дискуссия	
		1. Переработка крови				
		2. Обработка эндокринного-ферментного сырья				
	3	Тема: <i>Производство пищевых животных жиров</i>	2			
		1. Способы получения пищевых жиров				
		2. Требования к качеству жиров				
	4	Тема: <i>Производство кормовой муки и технических жиров</i>	2			
		1. Сырье для производства кормовой муки и технических жиров				
2. Технологические процессы производства кормовой муки и технических жиров						
2	5	Тема: <i>Технология питьевого молока и сливок</i>	2	2	Лекция-дискуссия	
		1. Основные виды питьевого молока и сливок.				
		2. Механическая и термическая обработка молока.				
		3. Технологическая схема производства различных видов питьевого молока и сливок: требования к качеству сырья и параметрам технологических операций				
		4. Условия и сроки хранения готовой продукции				
	6	Тема: <i>Производство сливочного масла</i>	2			
		1. Ассортимент сливочного масла				
		2. Технология производства сливочного масла				
	7	Тема: <i>Технология приготовления кисломолочных продуктов и творога</i>	2			
		1. Классификация кисломолочных продуктов				
		2. Технология приготовления кисломолочных продуктов				
	3	8	Тема: <i>Производство сыров</i>	2		
1. Пищевая ценность сыра. Ассортимент сыров						
2. Технология производства сыров						
9-10		Тема: <i>Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства</i>	4		Лекция-дискуссия	
		1. Задачи и цели стандартизации				
		2. Роль стандартизации в управлении качеством продукции				
Общая трудоемкость лекционного курса			20	6	x	
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения		20	- очная/очно-заочная форма обучения			10
- заочная форма обучения		6	- заочная форма обучения			6
Примечания:						
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;						
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2						

**4.3 Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины**

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (выделен)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1-2	<i>Изменения свойств мяса при созревании</i>	4	2	решение ситуацион ных задач	ОСП
		1. Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных экспертными методами				
		2. Освоение органолептических методов их исследования				
	3	<i>Изучение технологии колбасных изделий</i>	2		решение ситуацион ных задач	ОСП
		1. Определение соответствия органолептических и физико-химических показателей колбасных изделий требованиям НТД				
	4	<i>Кровь и эндокринное сырье</i>	2			
		1. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.				
	5-6	2. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья	4			
		<i>Пищевые жиры. Кормовая мука и технические жиры.</i>				
		1. Сырье для производства пищевых жиров				
2		2. Контроль технологических процессов производства кормовой муки и технических жиров	2	2		
		<i>Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие.</i>				
2		1. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья				
		2. Требования нормативно технической документации к качеству молока-сырья. Исследование проб молока-сырья на соответствие требованиям НТД. Контроль натуральности молока-сырья				
		<i>Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ.</i>	2		решение ситуацион ных задач	ОСП
		1. Определение соответствия качества нормативной документации				
		<i>Ознакомление с технологией производства сливочного масла и методами оценки его качественных показателей.</i>	2			
		1. Определение соответствия качества требованиям НТД				
		<i>Изучение технологии кисломолочных напитков.</i>	2			

		1. Изучение методик определения качественных показателей и анализ соответствия качества простокваши, кефира и др. требованиям НТД				
		<i>Изучение технологии сыров.</i>	2		решение ситуационных задач	ОСП
		Оценка качества сыров на соответствие требованиям стандарта				
		<i>Изучение технологии свежих и ферментированных напитков из вторичного молочного сырья</i>	2			
		1. Особенности технологического процесса				
3		<i>Сертификация продукции животноводства</i>	6	2		
		1. Сертификация мяса и мясопродуктов				
		2. Сертификация молока и молочной продукции				
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения		30	- очная/очно-заочная форма обучения			
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения:						
ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
Примечания:						
- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6;						
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО УЧЕБНЫМ ПЛАНОМ

5.1.2 Выполнение и сдача рефератов электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	<i>Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов</i>	ОПК-2, ОПК-3
2	<i>Технология хранения и переработки молока</i>	

- Технологии упаковки, маркировки, хранения и транспортировки мясных продуктов.
- Ассортимент и технология производства кормовых продуктов из отходов переработки животных и птицы.
- Технология производства животного клея и желатина.
- Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
- Влияние генетических и паратипических факторов на качество молока.
- Лактоза и ее роль в технологии молочных продуктов.

- Витамины молока. Основные факторы, обуславливающие их содержание в молоке и изменения их при переработке.
- Изменение составных частей молока при тепловом и механическом воздействии. Влияние на качество готовых молочных продуктов.
- Технологии упаковки, маркировки, хранения и транспортировки молочной продукции. Сроки и режимы хранения молочных продуктов.

5.1.1.1 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами, и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» за презентацию присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;
- оценка «не зачтено» за презентацию присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Не предусмотрено

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Новые технологические решения для увеличения сроков хранения мяса и мясопродуктов. Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения.	15	Опрос
2	Особенности получения и переработки молока на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.	15	Опрос
Заочная форма обучения			
1	Новые технологические решения для увеличения сроков хранения мяса и мясопродуктов. Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения.	15	Опрос
	Производство пищевых животных жиров	10	Опрос
	Производство кормовой муки и технических жиров	10	Опрос
2	Особенности получения и переработки молока на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.	30	Опрос
	Производство сливочного масла	10	Опрос
3	Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	10	Опрос
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад и презентация;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара. в т.ч. материалов МООК при наличии 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	12
Заочная форма обучения				

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающийся показывает:

- уровень освоения учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении поставленных задач,
- полноту представлений, знаний и умений по изучаемой теме,
- обоснованность и четкость изложения ответа на поставленный вопрос.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	Основы хранения и переработки продукции животноводства	3
<i>Тест</i>	Фронтальный	По результатам изучения раздела №1	3
<i>Тест</i>		По результатам изучения раздела №2	3
<i>Тест</i>		По результатам изучения раздела №3	3
Заочная форма обучения			

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей

	программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	<i>Письменный</i>
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

7.4. 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.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине 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.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- 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.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры кормления животных и частной зоотехнии	
протокол N7 от 14.03.2025 г.	
Зав. кафедрой, к.с.-х.н., доцент 	Е.А. Чаунина
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.04.02 Зоотехния;	
протокол № 8 от 22.04.2025	
Председатель МКН, канд.с-х.н, доцент 	И.А. Коршева
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Директор СибНИИП – филиал ФГБНУ «Омский АНЦ», канд. с.-х. наук	  А.Б. Дымков
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.09 Хранение и переработка продукции животноводства	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья животного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-6049083-5-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417314 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177641 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Варакин, А. Т. Энергосберегающие технологии в производстве продуктов животноводства : учебное пособие / А. Т. Варакин, А. С. Шперов, Д. К. Кулик. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. - 124 с. - ISBN 978-5-4479-0282-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2132334 - Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com
Зоотехния. — Москва : Редакция журнала Зоотехния, 1928. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2478. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система Консультнт Плюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия, ВАРО	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
СПС «КонсультантПлюс»	http://www.consultant.ru , Локальная сеть университета	
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
Компьютерный класс с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Практические занятия, ВАРО
Учебная аудитория университета	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лекции: 518 Учебная аудитория, г. Омск, ул. Октябрьская 92, УКК ИВМиБ	54 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, переносной экран Список ПО на ноутбуке: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1
Лабораторные занятия: 512 Учебная аудитория, г. Омск, ул. Октябрьская 92, УКК ИВМиБ	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, экран, телевизор SONY KLV-32S550, чучела животных, информационные стенды, наглядные пособия. Список ПО на ноутбуках: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1
Практические занятия (семинары): 517 Учебная аудитория, г. Омск, ул. Октябрьская 92, УКК ИВМиБ	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, экран, телевизор SONY KLV-32S550, чучела животных, информационные стенды, наглядные пособия. Список ПО на ноутбуках: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические занятия, самостоятельная работа студентов.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-дискуссии.

Практические занятия проводятся в виде: практических работ.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (презентация), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Презентация докладывается в виде сообщения (доклада) и представляется в виде электронной презентации на практических занятиях.

На самостоятельное изучение студентам выносятся две темы. По итогам изучения данных тем студент подготавливает ответы на вопросы.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса или тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме устного экзамена.

Учитывая значимость дисциплины «Хранение и переработка продукции животноводства» к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на практических занятиях;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины «Хранение и переработка продукции животноводства» состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание о особенностях применения на практике методик, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-дискуссия - преподаватель при изложении лекционного материала не только использует ответы слушателей на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине Хранение и переработка продукции животноводства рабочей программой предусмотрены **занятия практического типа**, которые проводятся в форме практических работ.

Практические работы - ходе выполнения каждой практической работы, учащиеся изучают теорию, проводят эксперимент, обрабатывают и анализируют результаты, составляют отчет о выполнении практической работы.

Традиционные образовательные технологии дают возможность повышать качество образования, более эффективно использовать аудиторное время и добиваться высоких результатов обученности учащихся, позволяют преподавателю:

- отработать глубину и прочность знаний, закрепить умения и навыки в различных областях деятельности;
- развивать технологическое мышление, умения самостоятельно планировать свою учебную, самообразовательную деятельность;
- воспитывать привычки четкого следования требованиям технологической дисциплины в организации учебных занятий.

Прием «Ситуационных задач». Суть приема заключается в том, что по теме выдаются индивидуальные задания. Студент самостоятельно решает задачу, информация, касающаяся какого-либо понятия, явления, события, описанного в тексте.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1 Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, обсуждаются на **занятиях практического типа** в виде дискуссии или опроса. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – опрос.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развернутый план изложения темы;
- 3) предоставить отчетный материал преподавателю (конспект).

4.2 Выполнение электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение презентации: получить целостное представление об основных технологических приемах и особенностях хранения и переработки продукции животноводства.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем и достижений в области хранения и переработки продукции животноводства;
- формирование и отработка навыков практического исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения

Автор должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

1. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Форма промежуточной аттестации магистрантов – экзамен. Участие магистрата в процедуре получения экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

Основные условия допуска магистранта до экзамена:

- выполнение электронной презентации;
- прохождение процедуры группового собеседования на всех предусмотренных аудиторных занятиях.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
представлен отдельным документом

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.04.02 Зоотехния**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			