

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

Факультет технологического менеджмента

**Кафедра технологии производства, хранения и переработки продуктов
животноводства**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УВР  Кабалоев Т.Х.

« 14 » 03 20

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.9. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Направление подготовки **36.03.02 – Зоотехния**

Направленность (профиль) **Технология производства продуктов
животноводства**

Уровень высшего образования **- бакалавриат**

Владикавказ 2016

Содержание рабочей программы

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Цели и задачи дисциплины	3
2.	Перечень планируемых результатов обучения. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	3
3.	Место дисциплины в структуре основной образовательной программы	5
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы	6
5.	Структура и содержание дисциплины (модуля)	6
5.1.	Содержание лекционного курса	7
5.2.	Содержание практических занятий	13
5.3.	Содержание лабораторных занятий	13
5.4.	Содержание самостоятельной работы студентов и учебно-методическое обеспечение	14
5.4.1.	Виды самостоятельной работы	16
5.4.2.	Задания для самостоятельной работы	15
5.4.3.	Тематика рефератов и докладов	16
5.4.4.	Тематика контрольных работ	16
5.4.5.	Тематика курсовых работ	16
5.4.6.	Образовательные технологии	16
5.4.6.1.	Активные и интерактивные формы обучения	21
6.	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	24
6.1.	Фонд оценочных средств	24
7.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	26
8.	Методические указания для обучающихся и преподавателей	28
8.1.	Методические указания для обучающихся	28
8.2.	Методические рекомендации для преподавателей	34
9.	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
10.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	40
11.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	41
12.	Приложение. Фонд оценочных средств.	41
13.	Рецензия	42
13.	Дополнения и изменения в рабочей программе	47

Цель и задачи изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины: - Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области переработки мяса на базе современных технологий, подготовка студентов по теоретическим основам менеджмента качества, анализ отечественного и зарубежного опыта. Знакомство с понятием переработка и хранение мяса и влияющих на них факторов, ознакомление с методиками оценки качества мяса и мясопродуктов.

Задачи дисциплины:

-ознакомление обучающихся теоретическими основами Технологии переработки мяса;

-накопление знаний и умений по формированию навыков применения полученных знаний на практике, в том числе в соответствии России и с международными стандартами ИСО 900;

-приобретение знаний по основным принципам технологии продуктов животноводства;

-усвоение студентами общих понятий по стандартизации и сертификации продукции с учетом их связи с продуктами животноводства;

-формирование умения по оценке, в том числе и экономической, получения продуктов животноводства.

2. Перечень планируемых результатов обучения. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Код	Содержание
ОК-1	Владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.
ОК-8	Осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
ПК-2	Способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства.
ПК-3	Готовность использовать информационные технологии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать: общие процессы, лежащие в основе технологии переработки мяса; теоретические основы и обоснование режимов этих процессов; использование этих процессов в технологии переработки мяса; определять качество мяса и его пригодность для переработки, знать физико-химические и биохимические процессы, происходящие в мясе на разных этапах производственного процесса; современные тенденции развития отрасли, системы стандартизации и сертификации продукции, их значение на технологию переработки мяса; основы международной стандартизации ИСО 900 и д.р.

уметь: организовать клеймение и маркировку мяса; определять основные характеристики состава и свойств мяса; оценивать по продуктивности крупный рогатый скот, свиней, овец и птиц, организовывать технологию убоя скота и птицы.

владеть: навыками организации и проведения первичной переработки мяса в хозяйствах; пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии переработки мяса и мясных продуктов; практической оценки качества мяса, методами определения упитанности туш, определения качества мяса.

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина **БЗ.В.ДВ.5** «Технология переработки мяса» включена в профессиональный цикл дисциплин вариативной части БЗ по выбору. Реализация в дисциплине «Технология переработки мяса» требований ФГОС ВПО, ООП ВПО и Учебного плана по направлению 36.03.02- «Зоотехния» вариативная части профессионального цикла ООП.

Предшествующими дисциплинами данной дисциплины являются – «Кормление», «Разведение с-х животных», «Скотоводство».

№п\п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№ раздела данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1.	Технология колбасного производства	*	*	*
2.	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции		*	*

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет зачетных единиц (4) (3Е) или 144 часов (ч).

№ п/п	Виды учебной работы	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		всего		Курс, 4 семестр 8	всего		Курс, семестр 5
		3Е	ч		3Е	ч	
1	Общая трудоемкость	4,0	144	4(8)	4,0	144	5
2	Всего аудиторных занятий	1,94	70	-	0,5	18	-
	В том числе: лекций	0,78	28	-	0,22	8	-
	Лабораторных занятий	1,16	42	-	0,28	10	-
3	Самостоятельная работа, всего	1,06	38	-	3,25	117	-
4	Подготовка к экзамену	1,0	36	-	0,25	9	-
5	Виды итогового контроля (экзамен, зачет)			Экз.			Экз.

5. Структура и содержание дисциплины «Технология переработки мяса».

5.1. Содержание лекционного курса дисциплины по модулям

№ п/п	Тема и план лекции	Количество часов		Литература по списку	Наглядные пособия и ТСО по теме	Форма текущего и промежуточного контроля знаний с указанием оценочных средств
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения			
1	2	3	4	5	6	7
<p>Модуль 1. Состав и свойства мяса с.-х. животных. (тестирование, рубежный контроль)</p> <p>Изучение данного раздела направлено на формирование следующих компетенций: ОК-1, ОК-8, ПК-2, ПК-3.</p>						
1	<p>Технология подготовки сырья для мясоперерабатывающей промышленности</p> <p>1. Значение мяса как продукта питания, понятие о мясе</p> <p>2. Химический и морфологический состав мяса с.-х. животных</p> <p>3. Органолептические показатели мяса</p> <p>4. Мясная продуктивность и определяющие ее факторы</p>	4	2	1,2,4,6,7.	Презентации, схемы, таблицы.	Опрос

2	Обработка и подготовка сырья для колбасного производства 1. Разделка мяса перед обвалкой 2. Обвалка мяса 3. Жиловка мяса 4. Обработка субпродуктов и подготовка шпика	2	2	1,2,4,6,7.	Презентация, схемы, таблицы.	Опрос
3	Сырье и материалы для производства колбасных изделий 1. Мясное сырье 2. Молоко, масло, яйцо, соя и другое сырье 3. Вспомогательные материалы	4	2	1,2,4,6,8	Презентация, схемы, таблицы.	Опрос
4	Механическая и тепловая обработка мясопродуктов 1. Измельчение, перемешивание и шприцевание фарша 2. Обжарка и варка мясопродуктов 3. Копчение мясопродуктов	2		1,2,4,6,8,13		

МОДУЛЬ 2. Технология производства различных видов колбас. (тестирование, рубежный контроль)

Изучение данного раздела направлено на формирование следующих компетенций: ОК-1, ОК-8, ПК-2, ПК-3.

5	<p>Технология производства вареных колбас 1. Вареные колбасы 2. Фаршированные колбасы 3. Сосиски и сардельки</p>	4	2	1,2,4,6, 8, 11, 13.	Презентация, схемы, таблицы.	Опрос
6	<p>Технология производства полукопченых и копченых колбас 1. Полукоп-ченые колбасы 2. Сырокоп-ченые колбасы 3. Варено-копченые колбасы</p>	4		1,2,4,6, 8, 12.	Презентация, схемы, таблицы.	Опрос

МОДУЛЬ 3. Технология приготовления мясных консервов и полуфабрикатов. (тестирование, рубежный контроль)

Изучение данного раздела направлено на формирование следующих компетенций: ОК-1, ОК-8, ПК-2, ПК-3.

	<p>Технология приготовления мясных консервов и полуфабрикатов</p> <p>1. Консервирование мяса воздействием высоких температур</p> <p>2. Сырье для производства мясных и баночных консервов</p> <p>3. Технология производства мясных и баночных консервов</p> <p>4. Технология производства мясных полуфабрикатов</p>	4		1,2,3,4,6,10,12	Презентация, схемы, таблицы.	Опрос
9-10	<p>Поточные линии для производства колбасных изделий</p> <p>1. Линия для производства вареных колбас</p> <p>2. Линия для производства сосисок и сарделек</p> <p>3. Линия для производства ливерных колбас</p> <p>4. Механизованная линия для производства сырокопченых колбас</p>	4		1,2,4,6,8,12	Презентация, схемы, таблицы.	Опрос
Ито		28				

го:						
-----	--	--	--	--	--	--

5.2. Содержание практических (семинарских) занятий.

Практические (семинарские) занятия не предусматриваются.

5.3. Содержание лабораторных занятий.

№ п/п	Наименование раздела (модуля), темы лабораторных занятий	Количество часов		Формируемые компетенции
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	5
1.	Модуль 1. Технология подготовки сырья для мясоперерабатывающей промышленности. 1.Технология убоя различных видов животных. 2. Предубойный ветеринарный осмотр. 3.Предубойное содержание скота.	2	2	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
2.	Ветейнарно-санитарный контроль продуктов убоя. 1.Клеймение мяса. 2.Методы определения больных животных и трупов. 3. Определение степени обескровливания мяса.	4		
3.	Разделка туш говядины. 1.Строение скелета убойных животных 2.Определение упитанности мяса убойных животных 3.Разделка туш убойных животных по сортам	4		
4.	Определение степени свежести мяса. 1. Определение свежести мяса путем органолептических исследований. 2. Определение свежести мяса по биохимическим реакциям. 3. Реакция на пероксидазу.	2	2	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
5.	Контрольный убой и сортовая разрубка туш различных видов	4		

	животных. 1. Убойный выход КРС. 2. Убойный выход свиней. 3. Убойный выход овец.			
6.	Характеристика продуктов убоя животных различных видов. 1. Питательная ценность субпродуктов и их значение. 2. Химический состав и питательная ценность субпродуктов 1 категории. 3. Масса и удельный вес субпродуктов.	4		
7.	Питательная ценность субпродуктов. 1. Органолептическая оценка субпродуктов. 2. Определение массы субпродуктов первой и второй категории.	2		ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
8.	Модуль 2. Технология производства различных видов колбас Оценка качества колбасных изделий. 1. Оценка по органолептическим показателям. 2. Оценка качества колбасных изделий по физико-химическим показателям. 2.1. Определение массовой доли влаги. 2.2. Определение массовой доли хлорида натрия (поваренная соль). 2.3. Определение содержание крахмала. 2.4. Определение массовой доли нитрита натрия.	4	2	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
9.	Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения 1. Дефекты вареных колбасных изделий; 2. Дефекты полукопченых и копченых колбас; 3. Дефекты других видов	4	2	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3

	колбасных изделий.			
10.	Требования, предъявляемые к вареным колбасным изделиям 1.Колбасы вареные 2.Сосиски и сардельки 3.Мясные хлебы	2	2	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
11.	Требования, предъявляемые к полукопченым и копченым колбасам 1.Варено-копченые колбасы 2.Сырокопченые колбасы	4		ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
12.	Требования, предъявляемые к ливерным и кровяным колбасам 1.Ливерные колбасы 2.Кровяные колбасы	2		ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
13.	Требования, предъявляемые к мясным полуфабрикатам 1.Крупнокусковые; 2.Порционные; 3.Мелкокусковые 4.Рубленые.	2		ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
14.	Дегустационная оценка изделий колбасного производства 1.Производственная дегустация; 2.Учебная дегустация.	2		ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3
Итого		42		

5.4. Содержание самостоятельной работы студентов.

5.4.1. Виды и объем самостоятельной работы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах, очно	Объем в часах, заочно	Форма контроля и формируемые компетенции
1.	Самостоятельное изучение отдельных тем (вопросов)	10	56	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3 Устный и письменный опрос
2.	Подготовка рефератов по индивидуальным занятиям	4	6	ОК-1 ОК-8 ПК-2

				ПК-3 Проверка рефератов
3.	Подготовка докладов на семинары и конференции	8	8	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3 Выступления на конференциях.
4.	Выполнение студенческой научной работы (по тематике изучаемой дисциплины)	6	10	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3 Выступления на семинарах.
5.	Другие виды самостоятельной работы	8	37	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3 Устный опрос
6.	Подготовка к экзамену	36	9	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3 Устный опрос
7.	Общий объем	74	126	

5.4.2. Задания для самостоятельной работы.

№ п/п	Наименование разделов (тем)	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе.	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1	2	3	4	5
1.	Ассортимент баночных консервов	Мероприятия по охране окружающей среды на консервном заводе. Охрана помещений и территорий убойных пунктов.	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Устный опрос
2.	Использование	Обработка и извлечение	ОК-1	Опрос

	эндокринно-ферментных желез.	щитовидной железы.	ОК-8 ПК-2 ПК-3	Доклад
3.	Состав и свойства мяса диких животных.	Применение мяса диких животных на мясоперерабатывающих предприятиях.	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Опрос
4.	Автолитические процессы протекающие в мясе.	Виды порчи мяса.	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Устный опрос
5.	Извлечение желатина и клея из костного сырья.	Основные процессы выварки желатина. (фракционный, батарейный и смешанный).	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Опрос
6.	Калибровка и повторное дробление костей.	Подготовка костей к извлечению из него клея.	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Опрос
7.	Производство пищевых животных жиров.	Подготовка и извлечение из жира сырья.	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Опрос
8.	Характеристика и технология обработки кишок.	Обработка кишок на поточно-механизированных линиях.	ОК-1 ОК-8 ПК-2 ПК-3	Опрос Доклад

5.4.3. Тематика докладов (рефератов).

1. Различные факторы, влияющие на качество мяса.
2. Мясо различных видов животных.
3. Обработка мясопродуктов.
4. Деликатесы из мяса.
5. Мясные хлебы как разновидность вареных колбас.
6. Ассортимент копченых колбас.
7. Вторичное сырье для колбасных изделий.
8. Влияние исходного сырья для производства колбасных изделий.
9. Первичный распад белков в продуктах убоя.

10. Дефибринирование и консервирование крови.
11. Нарезка и контроль мясной продукции: производственный контроль.
12. Полуфабрикаты из мяса птицы.
13. Контроль мясного сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов.
14. Использование костного пищевого жира.
15. Белковые препараты из субпродуктов птицы.
16. Мясо и субпродукты страуса – сырье для детского питания.
17. Особенность составления колбасного фарша для функционального назначения.
18. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины.
19. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
20. Виды тепловой обработки на мясное сырье.
21. Массирование мясного сырья как разновидность перемешивания.
22. Изменения в мясе после убоя.
23. Способы хранения мяса.
24. Пороки мяса.
25. Специфика автолиза в мясе.

5.4.4. Тематика контрольных работ.

Контрольные работы по дисциплине не предусматриваются.

5.4.5. Тематика курсовых работ (проектов) и методика их подготовки.

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусматриваются).

5.4.6. Образовательные технологии.

На лабораторных занятиях предусматривается определение химического, микробиологического, физико-химических показателей мяса и мясопродуктов.

Межпредметные связи выполняют ряд функций:

методологическая функция выражена в том, что только на их основе возможно формирование у студентов диалектико-материалистических взглядов, современных представлений, поскольку межпредметные связи способствуют отражению в обучении методологии современного естествознания, которое развивается по линии интеграции идей и методов с позиций системного подхода к познанию;

-образовательная функция состоит в том, что с их помощью преподаватель формирует такие качества знаний студентов, как системность, глубина, осознанность, гибкость. Межпредметные связи выступают как средство развития понятий, способствуют усвоению связей между ними и общими естественнонаучными понятиями;

-развивающая функция определяется их ролью в развитии системного и творческого мышления студентов, в формировании их познавательной активности, самостоятельности и интереса к познанию. Межпредметные связи помогают преодолеть предметную инертность мышления и расширяют кругозор;

- конструктивная функция состоит в том, что с их помощью преподаватель совершенствует содержание учебного материала, методы и формы организации обучения.

Реализация межпредметных связей требует знания преподавателем учебников и программ смежных предметов.

Принципы обучения.

Существует несколько принципов обучения:

- целенаправленности;
- воспитания и обучения в реальной деятельности;
- развивающего и воспитывающего характера обучения;
- научности содержания и методов учебного процесса;
- систематичности и последовательности;
- сознательности, творческой активности и самостоятельности;
- наглядности;

- доступности;
- прочности;
- рационального сочетания коллективных и индивидуальных форм и способов учебной работы;
- единства требовательности и уважения к личности студента.

Преподаватель дисциплины «Технология переработки мяса» должен постоянно реализовать эти принципы в процессе обучения.

Процесс учебного познания складывается из нескольких этапов. Первым из них является восприятие объекта, которое связано с выделением этого объекта из фона и определением его существенных свойств. Этап восприятия сменяет этап осмысления, на котором происходит усмотрение наиболее существенных вне - и внутри субъектных связей и отношений. Следующий этап формирования знаний предполагает процесс запечатления и запоминания выделенных свойств и отношений в результате многократного их восприятия и фиксации. Затем процесс переходит в этап активного воспроизведения субъектом воспринятых и понятых существенных свойств и отношений. Процесс усвоения знаний завершает этап их преобразования, который связан либо с включением вновь воспринятого знания в структуру прошлого опыта, либо с использованием его в качестве средства построения или выделения другого нового знания.

Таким образом, знание проходит путь от первичного осмысления и буквального воспроизведения, далее:

- к пониманию;
- применению знаний в знакомых и новых условиях;
- оцениванию самим учеником полезности, новизны этого знания (творчество)

Перечисленные этапы формирования знаний можно принять в качестве критериев оценки уровней их усвоения.

Методы обучения

При изучении дисциплины «Технология переработки мяса» применяются следующие методы обучения:

- лекция;
 - лабораторные занятия;
 - консультации преподавателей;
 - самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка докладов и рефератов, выполнение курсовых проектов.
- ❖ по источнику получения знаний:
- словесные;
 - наглядные:
 - демонстрация плакатов, схем, таблиц, диаграмм, моделей;
 - использование технических средств (персональных компьютеров);
 - просмотр видео и презентаций;
 - практические:
 - практические задания,

При объяснительно-иллюстративном методе обучения студенты получают знания на лекции, из учебной или методической литературы, через экранное пособие в "готовом" виде. Воспринимая и осмысливая факты, оценки, выводы, студенты остаются в рамках репродуктивного (воспроизводящего) мышления. В дисциплине данный метод находит применение для передачи большого массива информации.

При репродуктивном методе обучения деятельность обучаемых носит алгоритмический характер, т.е. выполняется по инструкциям, предписаниям, правилам в аналогичных, сходных с показанным образцом ситуациях. Этот метод используется при проведении практических занятий.

При методе проблемного изложения преподаватель, прежде чем излагать материал, ставит проблему, формулирует познавательную задачу, а затем, раскрывая систему доказательств, сравнивая точки зрения, различные подходы, показывает способ решения поставленной задачи. Студенты как бы

становятся свидетелями и соучастниками научного поиска. Такой подход широко используется при проведении семинаров.

Требования к преподавателю.

Преподаватель должен постоянно совершенствовать свое профессиональное мастерство, совершенствовать формы и методы обучения, чтобы вести подготовку высококвалифицированных специалистов, отвечающих требованиям современного производства.

Профессиональная компетентность - базовая качественная характеристика преподавателя вуза. Ее показателями выступают:

- четкое видение ориентиров обучения (эталон специалиста, задачи его достижения, профессиограмма, последовательность формирования профессиональных знаний, умений, навыков и др.);
- проявление образца профессионализма в своем деле (эталон человека и специалиста для студентов на их пути к профессиональному мастерству);
- мотивировка и организация эффективной деятельности студентов (выступает в качестве "дирижера", "тренера", "советника");
- знание и применение новых вузовских технологий обучения, максимально адаптируемых к своему опыту и специфике предмета;
- ориентация на связь теории и практики в интересах развития активной профессиональной позиции и действенного мышления у будущих специалистов;
- обеспечение обратной связи в обучении через различные виды контроля и самоконтроля.

Потребность в профессиональном самосовершенствовании - неотъемлемая характеристика профессионала высшего уровня. Преподаватель вуза должен соизмерять свою деятельность с развитием науки, культуры, обязан «расти» быстрее своих учеников.

Намечается посещение хозяйств: МПП «Деликат», ООО «ДюбуА», и др. предприятия республики.

Намечается посещение убойного пункта со студентами. Ознакомление с ветеринарной лабораторией этого пункта и приглашение на занятие со студентами ветеринарного врача, компетентного в вопросах доброкачественности мяса.

Занятия лекционного типа по дисциплине составляют 50% от общего объема аудиторных занятий.

Во время проведения занятий используется мультимедийное оборудование.

В рамках работы над содержанием дисциплины «Технология переработки мяса» используются следующие формы работ:

- публичная защита рефератов;
- научные студенческие конференции.

5.4.6.1. Активные и интерактивные формы обучения

Цель состоит в создании комфортных условий обучения, при которых студент или слушатель чувствует свою успешность, свою интеллектуальную состоятельность, что делает продуктивным сам процесс обучения, дать знания и навыки, а также создать базу для работы по решению проблем после того, как обучение закончится.

Задачами интерактивных форм обучения являются: пробуждение у обучающихся интереса; эффективное усвоение учебного материала; самостоятельный поиск учащимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения); формирование жизненных и профессиональных навыков; выход на уровень осознанной компетентности студента.

Формы	Лекции (час)	Лабораторные занятия (час)	Всего
Методы			
Интерактивная лекция	14		14
Творческое задание	-	8	8
Анализ конкретных		2	2

ситуаций			
Итого	14	10	24

Активные и интерактивные темы лекций

№ п\п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Количество часов
1	Введение в дисциплину «Технология переработки мяса»	Презентация технологического процесса переработки мяса на МПП России.	2
2	Мясная продуктивность и определяющие ее факторы	Презентация видеоматериала по основным мясным породам КРС	2
3	Обработка и подготовка сырья для производства колбасных изделий	Демонстрация видеофильма по разделке, обвалке и жиловке мясного сырья.	2
4	Механическая и тепловая обработка мясного сырья	Презентация слайдов по основным технологическим операциям и оборудованию при производстве колбасных изделий.	2
5	Технология производства вареных колбасных изделий.	Демонстрация видеофильма по производству вареных колбас. Презентация слайдов, ассортимент вареных колбасных изделий.	2
6	Технология производства копченых и полукопченых колбас	Презентация слайдов ассортимента копченых колбасных изделий на МПП.	2
7	Технология производства других разновидностей колбасных изделий	Демонстрация видеофильма по производству мясных изделий и полуфабрикатов.	2

Активные и интерактивные темы лабораторных занятий

№ п\п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Количество часов
8	Убой животных	Изучение разделки туш убойных животных на МПП «Деликат».	4
9	Определение степени свежести мяса	Определение качества мяса разной степени свежести в условиях лаборатории предприятия ООО «ДюбуА»	4
12.	Оценка качества колбасных изделий	Дегустационная оценка колбасных изделий с участием технолога-практиканта МПП «ДюбуА»	2

6. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

6.1. Фонд оценочных средств включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- вопросы (тесты) по текущему контролю, билеты или тесты к модульным микроэкзаменам, билеты к итоговым экзаменам;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков. (ФОС прилагается).

7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Основная литература.

1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72027>

3. Родионов Г.В. Животноводство: учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/44762>

4. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева ; под редакцией Л. Ю. Киселевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-

1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4980>

Дополнительная литература.

5. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552>

6. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

7. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5853>

13. Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69611>

в) периодическая литература:

14. Мясная индустрия [Текст]. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Редакция журнала "Мясная индустрия", 1923 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2618-8252

15.Мясные технологии [Текст] : отраслевой специализированный журнал. - М. : ООО " Деловые Медиа ", 2003 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2308-2941

16.Молочное и мясное скотоводство [Текст]. - М. : Общество с ограниченной ответственностью "Редакция "Молочное и мясное скотоводство", 1956 - . - Выходит 8 раз в год. - ISSN 0026-9034

17.Пищевая промышленность [Текст] : научно- производственный журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486

в) электронные ресурсы, доступ к которым подтвержден договорами и возможен из научной библиотеки Горского ГАУ:

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnshb.ru ; Договор №23-УТ от 18.05.2015	18.05. 2015г. – 18.05.2016г.	
Информационные услуги на основе БнД ВИНТИ РАН http://www2.viniti.ru ; Договор № 43 от 22.09.2015	22.09.2015г. по 22.09.2018г.	
Виртуальный читальный зал РГБ; http://www.rsl.ru ; Договор № 095/04/0542 от 03.11.2015	03.11.2015г – 24.05.2016г.	
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Многофункциональная система «Информиио» http://wuz.informio.ru ; Договор № 450 от 02. 03.2016г.	02.03.2016г. – 02. 03.2017г	
ЭБС издательства «ИНФРА-М» http://znanium.com ; Договор № 21/1652 от 01.03.2016	01.03.2016г. – 02.03.2017г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа»; www.book.ru Договор № 34 от 09.03.2016	09.03.2016г. – 10.03.2017г.	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 207/04 от 26.04.2016	26.04.2016г. – 26.04.2017г	Лист изменений и дополнений
Виртуальный читальный зал РГБ http://www.rsl.ru ; Договор № 095/04/0218 от 30.05.2016	30.05.2016г. - 31.12.2016г.	Лист изменений и дополнений

ЭБС ООО «Электронное издательство Юрайт» www.biblio-online.ru ; Договор № 2553 от 24.08.2016.	24.08.2016г. – 24.08.2017г.	Лист изменений и дополнений
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	Лист изменений и дополнений
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnshb.ru ; Договор №95 от 19.10.2016	19.10.2016г. – 19.10.2017г.	Лист изменений и дополнений
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 959 от 01.11.2016	01.11.2016г. – 31.12.2017г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 100 от 05.11.2016	05.11.2016г.- 05.11.2017г.	Лист изменений и дополнений
Виртуальный читальный зал РГБ; http://www.rsl.ru ; Договор № 2-100/17/095/04/0040 от 06.02.2017	06.02.2017г. – 06.08.2018г.	Лист изменений и дополнений
ООО «Гарант-Кавказ»	в бухгалтерии	

8. Методические указания для обучающихся и преподавателей.

8.1.Методические указания для обучающихся по освоению

дисциплины (модуля)

При подготовке к лабораторному занятию студенту необходимо изучить литературу, затем подготовить ответы по плану занятия. При этом студенты осваивают навыки самостоятельной работы и анализа рекомендуемой научной литературы, формирует свои способности к научному исследованию, осваивает методику сбора и обобщения материалов практики.

При самостоятельном изучении материала студентам предлагается написание конспекта. Для этого необходимо использовать учебную и научную литературу, электронные образовательные ресурсы: WWW.edu.khsu.ru, <http://.library.khsu.ru>. Также для подготовки рекомендуется использовать сеть Internet.

Конспект – это краткое связное изложение содержания материала. Конспектирование материала осуществляется в рабочей тетради. При этом записывается наименование темы конспекта, составляется план конспектируемого текста. Запись лучше всего делать по прочтении не

одного-двух абзацев текста, а целого параграфа или главы (если она небольшая). Конспектирование ведется не с целью иметь определенные записи, а для более полного овладения содержанием изучаемой информации. В записях отмечается и выделяется все то новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание. После того, как сделана запись содержания параграфа, главы, следует перечитать, затем вновь обратиться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено основное его содержание.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

Виды самостоятельной работы.

В образовательном процессе высшего профессионального образовательного учреждения выделяется два вида самостоятельной работы – аудиторная, под руководством преподавателя, и внеаудиторная. Тесная взаимосвязь этих видов работ предусматривает дифференциацию и эффективность результатов ее выполнения и зависит от организации, содержания, логики учебного процесса (межпредметных связей, перспективных знаний и др.):

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);

-написание рефератов;

-подготовка к семинарам и лабораторным работам, их оформление;

-составление аннотированного списка статей из соответствующих журналов по отраслям знаний (педагогических, психологических, методических и др.);

-подготовка рецензий на статью, пособие;

-выполнение микроисследований;

-подготовка практических разработок;

-выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, проведения типовых расчетов, расчетно-компьютерных и индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и т.д.;

-компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающих и аттестующих тестов.

(В зависимости от особенностей факультета перечисленные виды работ могут быть расширены, заменены на специфические).

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

-текущие консультации;

-коллоквиум как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплин: (в часы консультаций, предусмотренных учебным планом);

-прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий);

-прием и защита лабораторных работ (во время проведения л/р);

-выполнение курсовых работ (проектов) в рамках дисциплин (руководство, консультирование и защита курсовых работ (в часы, предусмотренные учебным планом);

-выполнение учебно-исследовательской работы (руководство, консультирование и защита УИРС);

-прохождение и оформление результатов практик (руководство и оценка уровня сформированности профессиональных умений и навыков);

-выполнение выпускной квалификационной работы (руководство, консультирование и защита выпускных квалификационных работ) и др.

Реферат – в переводе с латинского – *refero* - означает «пусть он доложит». Реферат представляет собой обобщенное изложение идей, концепций, точек зрения, выявленных и изученных автором в ходе самостоятельного анализа рекомендованных и дополнительных научных источников, законодательных и иных нормативных правовых актов о предмете исследования, а также предложение на этой основе собственных (оригинальных) суждений, выводов и рекомендаций.

Студент вправе избрать для реферата и иную тему в пределах программы учебной дисциплины. Важно при этом учитывать ее актуальность, научную разработанность, возможность нахождения

необходимых источников для изучения темы реферата, имеющиеся у студента начальные знания и личный интерес к выбору данной темы.

После выбора темы реферата составляется перечень источников (монографий, научных статей, законодательных и иных нормативных правовых актов, справочной литературы, содержащей комментарии, статистические данные, результаты социологических исследований и т.п.). Особое внимание следует обратить на использование законов, иных нормативно-правовых актов, действующих в последней редакции.

Подготовка реферата предполагает хорошее знание студентом материала по избранной теме, а если проблема носит комплексный характер, то и по смежным темам, наличие определенного опыта умелой передачи его содержания в письменной форме, умение делать обобщения и логичные выводы. При этом в одних случаях для подготовки реферата достаточно нескольких источников, в других – требуется изучение значительного числа монографий, научных статей, справочной литературы.

В реферате желательно раскрыть содержание основных концепций, наиболее распространенных позиций ученых, а также высказать свое аргументированное мнение по важнейшим проблемам данной темы. Реферат должен носить творческий, поисковый характер, содержать элементы научного исследования.

Такой направленности письменной работы способствует план реферата. Его должны отличать внутреннее единство глав и параграфов, последовательность и логика изложения материала, смысловая завершенность рассматриваемых вопросов. Свидетельством высокой культуры письменной работы является правильное и грамотное оформление ее текста, неременное указание источников ссылок, авторов научных позиций и цитат, последовательное изложение списка использованной литературы. Обычно реферат состоит из небольшого по объему введения, основной части (один – два параграфа), заключения и списка использованной литературы и нормативных правовых актов.

Введение (1-1,5 стр.) предваряет основное исследование избранной темы реферата и служит раскрытию актуальности темы, показу цели и задач, поставленных автором при раскрытии темы реферата.

В основной части автор освещает основные понятия и положения, которые позволяют раскрыть сущность вопросов темы и вытекают из анализа теоретических источников (научной литературы, статей, концепций, точек зрения), документальных источников, материалов практической деятельности.

В заключении (1–2 стр.) автор подводит итоги проведенного исследования вопросов темы в соответствии с поставленной целью и заявленными задачами реферата, обобщает

Рекомендуемый объем реферата 10-12 страниц компьютерного (машинописного) текста. Титульный лист должен содержать в верхней части полное название вуза (Государственный университет – Высшая школа экономики), немного ниже - название факультета (Факультет государственного и муниципального управления) и кафедры (государственной и муниципальной службы), затем указывается вид письменной работы (реферат) и полное название темы реферата. Название реферата размещается в центральной части или немного выше центральной горизонтальной линии титульного листа. Сведения о фамилии, имени, отчестве автора реферата, его принадлежности к определенному курсу, группе (указывается ее номер), отделению (дневное) размещаются с правой стороны титульного листа ниже названия темы реферата. Завершается оформление титульного листа указанием в центре нижней строки места и года подготовки реферата (Москва – 2013). После титульного листа (вторая страница) размещается план реферата. Каждый раздел (глава) реферата начинается с названия. Реферат должен быть подписан студентом (подпись и дата выполнения работы ставятся на последней странице списка использованной литературы).

Студент вправе подготовить вместо реферата письменную творческую работу (эссе).

Реферат представляется на кафедру в срок, установленный учебным графиком, но не позднее чем за 15 дней до экзамена. Реферат считается принятым при его положительной оценке преподавателем либо рецензентом, назначенным кафедрой. Непредставление реферата или заменяющей его письменной творческой работы (эссе) свидетельствует о невыполнении студентом учебного плана по муниципальному праву и может служить основанием для не допуска его к экзамену по этой учебной дисциплине.

Домашнее задание – форма самостоятельной работы студента по подготовке письменной работы либо по теме, предлагаемой преподавателем, либо по одной из тем, предлагаемых кафедрой. Выполнение этой работы предполагает обстоятельное изложение теории вопроса домашнего задания, сравнительный анализ законодательных положений, регулирующих данный вопрос в развитии, предложения и рекомендации автора по проблемам дальнейшего совершенствования законодательства. По своему объему, форме подготовки и по содержанию домашнее задание приближается к требованиям, предъявляемым к реферату.

Если в установленный учебным планом срок студент не подготовил устного выступления и не представил творческую работу в письменном виде, то он признается не выполнившим учебный план по муниципальному праву и может быть не допущен к экзамену по данной учебной дисциплине.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается

создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. МАТЕРИАЛЫ, УСТАНОВЛИВАЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ И ИТоговых АТТЕСТАЦИЙ

Экзамены и зачеты проводятся в строгом соответствии с учебными планами, а также утвержденными рабочими учебными программами дисциплин, являющимися едиными для всех форм обучения.

1.2. Рабочие учебные программы дисциплин, определяющие содержание учебного процесса по специальности, обновляются до начала нового учебного года и утверждаются проректором по учебной работе.

1.3. В соответствии с рабочим учебным планом специальности студенты сдают экзамены и зачеты по дисциплинам с последующей записью результатов сдачи в ведомость, зачетную книжку и в приложение к диплому. В период установленных сроков ликвидации академической задолженности, межсессионный период (для студентов заочной формы обучения) экзамены и зачеты сдаются на основании экзаменационного или зачетного листа,

выдаваемого деканатом. Результаты сдачи экзамена (зачета) проставляются в зачетную книжку и в экзаменационный (зачетный) лист, который сдается преподавателем в деканат. Выдача экзаменационного (зачетного) листа на руки студенту категорически запрещается.

Курсовые экзамены и зачеты на дневных факультетах сдаются в периоды экзаменационных сессий, устанавливаемых учебными планами. На заочном факультете лабораторно-экзаменационные сессии проводятся в течение всего учебного года в соответствии с утвержденным ректором института графиком.

Деканы факультетов имеют право хорошо успевающим студентам (при наличии уважительных причин) предоставлять право досрочной сдачи экзаменов в пределах семестра без освобождения студентов от текущих занятий по другим дисциплинам.

1.6. Студенты, занимающиеся по утвержденному ректором индивидуальному графику, могут сдавать зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые деканами факультетов.

1.7. Студенты заочной формы обучения допускаются к сессии, если они не имеют задолженности за предыдущий курс, выполнили все контрольные и курсовые работы по дисциплина, выносимым на экзамены и зачеты.

При явке на экзамены и зачеты студенты должны иметь при себе зачетную книжку. Студенты-заочники, кроме того, должны иметь при себе проверенные и зачтенные контрольные и лабораторные работы (или рецензии на них), которые после сдачи экзамена сдаются экзаменатором на кафедру.

Экзамены и зачеты проводятся в соответствии с расписанием или направлением декана факультета.

1.10. На экзамены и зачеты студенты являются в установленное расписанием время.

2. ЭКЗАМЕНЫ

2.1. Экзамены по всей дисциплине (или её части) имеют целью проверку теоретических знаний студента за курс (семестр), выявление навыков решения практических задач. Экзамены также позволяют оценить умение студента синтезировать полученные по дисциплине знания. Не допускается проведение в одну сессию более пяти экзаменов.

2.2. Студенты дневных факультетов допускаются к экзаменационной сессии при условии сдачи всех зачетов и защиты курсовых работ, предусмотренных учебным планом на данный семестр.

2.3. При наличии уважительных причин декану факультета предоставляется право допускать до экзаменационной сессии студентов, не сдавших одного -двух зачетов по дисциплинам, по которым не установлены экзамены.

2.4. Расписание экзаменов составляется с учетом предложений студентов, утверждается ректором (проректором) и доводится до сведения преподавателей и студентов не позднее, чем за 10 дней до начала экзаменов. Расписание должно предусматривать перерыв между экзаменами по каждой дисциплине не менее 3 дней.

2.5. Экзамены принимаются, как правило, лектором данного потока, В отдельных случаях экзамены могут приниматься заведующим кафедрой или по его указанию одним из ведущих преподавателей по данной дисциплине. Форму проведения экзамена (устно, письменно) определяет соответствующая кафедра.

2.6. Экзамены проводятся по билетам, рассмотренным и утвержденным соответствующей кафедрой института. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, давать задачи и примеры сверх билета, но в рамках рабочей программы данной образовательной дисциплины.

2.7. Во время экзамена студенты могут пользоваться типовыми учебными программами, а также с разрешения экзаменатора - справочниками, таблицами и другими пособиями.

2.8. Присутствие на экзамене посторонних лиц без разрешения ректора

высшего учебного заведения, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

2.9. Успеваемость студентов определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости «не явился», в случае последующего выявления неуважительной причины деканом факультета выставляется оценка «неудовлетворительно». О причине неявки студент должен поставить в известность деканат на следующий день после экзамена.

2.10. Передача экзамена с неудовлетворительной оценки в период экзаменационной сессии, как правило, не допускается.

2.11. Студент не может сдавать экзамен по дисциплине более трех раз, т.е. передача неудовлетворительной оценки по одному и тому же экзамену допускается не более двух раз. Сроки сдачи повторных экзаменов устанавливаются деканом факультета по согласованию с кафедрой.

3. ИТОГОВЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Студенты, полностью выполнившие требования учебного плана данного курса и успешно сдавшие все экзамены и зачеты, переводятся на следующий курс приказом ректора института.

3.2. Студентам, не сдавшим зачеты и экзамены в общеустановленные сроки по уважительным причинам (документально подтвержденных соответствующими документами), декан факультета своим распоряжением назначает индивидуальные сроки сдачи сессии. Последние не должны превышать: 30 дней после окончания зимней экзаменационной сессии, начала следующего учебного года после окончания весенней сессии, по заочной форме обучения- до 10 сентября.

3.3. По представлению декана факультета приказом ректора студент, имеющий академическую задолженность, отчисляется из института за академическую неуспеваемость, в следующих случаях:

а) не выполняющий в установленные сроки учебный план (текущая неуспеваемость, наличие текущей неуспеваемости в течение двух месяцев по 3 и более дисциплинам);

б) не прошедший в установленные сроки учебную, производственную или преддипломную практику;

в) не сдавший в сессию экзамены по трем дисциплинам;

г) получивший по одной дисциплине три неудовлетворительные оценки;

д) не ликвидировавший академическую задолженность в установленные сроки (для дневной формы обучения: в зимнюю сессию - в течение 30 дней после начала занятий в весеннем семестре, в весеннюю - до 1 сентября; для заочной формы - по итогам учебного года до 10 сентября).

3.4. Студент полностью или частично не сдавший экзамены и зачеты в экзаменационную сессию по уважительным причинам подтвержденным документально, может быть оставлен на повторный курс обучения. В этом случае он освобождается от повторной сдачи экзаменов, по которым получены оценки «отлично» и «хорошо».

3.5. Преподаватели, принимающие индивидуальные, досрочные и повторные (до трех раз) экзамены у студентов, осуществляют это за счет своей основной нагрузки.

Утверждено на заседании Ученого Совета института 25 декабря 2001 г., протокол № 5.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

В ходе преподавания учебной дисциплины применяются различные формы контроля знаний студентов: текущий, промежуточный, и итоговый.

В ходе текущего контроля регулярно отслеживается качество и количество материалов, подготовленных студентами, как в процессе восприятия лекций, так и при создании информационной базы для активного участия в семинаре. Кроме того, фиксируется и оценивается степень участия

студента в процессе обсуждения поставленных вопросов, результаты выполнения контрольных упражнений, текстовых заданий и т.п.

Промежуточный контроль осуществляется в форме проведения микроэкзамена (модуля), контрольной работы или тестового испытания.

Итоговый контроль проводится в соответствии с учебным планом в форме зачета или экзамена. При определении оценки знаний студент

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

В ходе прохождения производственной (преддипломной) практики широко используются информационные технологии такие как:

1. Консультирование посредством электронной почты;
2. СПС «Консультант-Плюс»;
3. Информационно-справочные : ветеринарные энциклопедии, справочники, гематологические и другие атласы; лаборатории НИЛ;
4. Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям аграрного профиля;
5. БД AGRICOLA –международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН;
6. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений);
7. «Агроакадемсеть» - базы данных РАСХН.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Лекционные аудитории для чтения лекций по дисциплине «Технологии переработки мяса» оборудованы компьютером с программным обеспечением MS Office, мультимедийным видеопроектором, настенным экраном, системой звукоусиления.

Лабораторные аудитории для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине «Технология переработки мяса» имеют учебно-методическую литературу, линейки, карандаши, настенные стенды, компьютер с программным обеспечением MS Office, мультимедийный проектор.

Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Место преподавателя - компьютер, ноутбук с необходимым программным обеспечением, видеопроектор, доска.

Места обучающихся - учебные столы для выполнения индивидуальных заданий,

10.3. Требования к специализированному оборудованию:

Для успешного изучения дисциплины необходимы:

1. Видеофильмы эффективным методом производства.
2. Фотоальбомы мяса, отдельных видов колбасных изделий.
3. Кинофильмы и видеофильмы по прогрессивным технологиям отдельных видов колбас, производства мяса, убой животных, разделка туш и т.д.
4. Приборы и аппаратура по определению свежести мяса, колбас, а также по изучению качества животноводческой продукции и проведению лабораторных исследований.

Автор (ы) доц. Кокоева Ал.Т.

Программа одобрена на заседании кафедры ТПХПДЖ

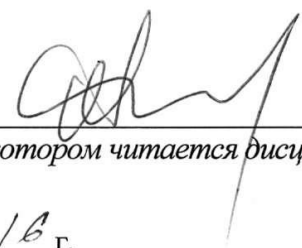
Протокол № 4 от « 11 » 03 20 16 г.

Зав. кафедрой  / Гогаев О.К. /

Рассмотрена и одобрена методическим советом факультета технологического менеджмента

« 15 » 03 20 16 г. протокол № 5

Председатель метод. совета  / Х.Е.Кесаев/

Декан факультета  / Гогаев О.К. /
(на котором читается дисциплина)

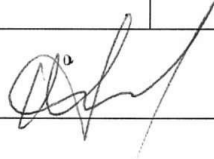
« 15 » 03 20 16 г.

**Дополнения и изменения в рабочей программе
на 20 ~~17~~20 ~~17~~ уч. год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 207/04 от 26.04.2016	26.04.2016г. – 26.04.2017г	Лист изменений и дополнений
Виртуальный читальный зал РГБ http://www.rsl.ru ; Договор № 095/04/0218 от 30.05.2016	30.05.2016г. - 31.12.2016г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «Электронное издательство Юрайт» www.biblio-online.ru ; Договор № 2553 от 24.08.2016.	24.08.2016г. – 24.08.2017г.	Лист изменений и дополнений
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	Лист изменений и дополнений
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnshb.ru ; Договор №95 от 19.10.2016	19.10.2016г. – 19.10.2017г.	Лист изменений и дополнений
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 959 от 01.11.2016	01.11.2016г. – 31.12.2017г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 100 от 05.11.2016	05.11.2016г.- 05.11.2017г.	Лист изменений и дополнений
Виртуальный читальный зал РГБ; http://www.rsl.ru ; Договор № 2-100/17/095/04/0040 от 06.02.2017	06.02.2017г. – 06.08.2018г.	Лист изменений и дополнений

Заведующий кафедрой _____



Гогаев О.К.