

**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

« 17 » 03 2016



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ОД.2. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Направление подготовки – **36.03.02 «Зоотехния»**

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

Квалификация (степень) выпускника – **бакалавр**

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

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – 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.

Дисциплина является частью цикла профессиональных дисциплин подготовки бакалавров (Направление подготовки – 36.03.02 «Зоотехния». Направленность подготовки (профиль) - Технология производства продуктов животноводства).

Задачи учебной дисциплины.

- ознакомление обучающихся с теоретическими основами ТПХППЖ;
- 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 продуктов 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:

Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» требований ФОС ВПО по направлению 36.03.02-«Зоотехния» должна формировать следующие компетенции:

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание / определение и структура компетенции.
1	ОК-1	Владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
2	ОК-6	Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
3	ПК-19	Способностью применять современные методы исследований в области животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- определение упитанности животных и туш;
- технологию первичной переработки продуктов животноводства;
- правила сдачи-приемки скота и расчета за него по качеству мяса, живой массе и упитанности;
- общую структуру мясоперерабатывающей отрасли, ее основные тенденции;
- основные формы управления качеством продуктов;
- единые нормы и требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам, готовым изделиям и вспомогательным материалам;
- основные направления улучшения качества мяса и мясопродуктов;
- методы, способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов.

Уметь:

- проводить качественную оценку различных видов мясопродуктов;
- определять и находить проблемные места технологического процесса;
- принимать современные технико-технологические решения, направленные на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Владеть:

- принципами, методами, способами и процессами подготовки и переработки мяса в различные виды мясопродуктов;
- общими правилами контроля качества мяса и мясопродуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям.

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина (БЗ.Б.12.) «Технология производства и переработки продуктов животноводства» относится к циклу дисциплин базовой части БЗ подготовки бакалавров по направлению 36.03.02 «Зоотехния».

Имеет непосредственную связь со следующими дисциплинами: «Кормление» и «Разведение с/х животных», «Скотоводство», «Птицеводство» и «Свиноводство».

Требования к входным знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины.

Студент должен знать:

- теоретические и фундаментальные основы всех изученных дисциплин согласно учебному плану;

уметь:

- анализировать и синтезировать знания, полученные в процессе изучения разных дисциплин, а также выявлять сходства и различия в рассматриваемых темах, методические и логические противоречия, в том числе в отраслях животноводства;

владеть:

- уровнем знаний, позволяющим эффективно использовать междисциплинарные знания в практической работе в сфере новых технологий, в том числе в перечисленных выше отраслях и сферах научного знания.

№п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	Номер раздела данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1.	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	*	*	*
2.	Скотоводство			*
3.	Птицеводство			*
4.	Свиноводство			*
5.	Рыбоводство			*
6.	Пчеловодство			*

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (ЗЕ) или 144 часа (ч).

№ п/п	Виды учебной работы	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Всего		Курс 4 семестр 8	Всего		курс, семестр 5
		ЗЕ	ч		ЗЕ	ч	
1.	Общая трудоемкость	4,0	144	4(8)	4	144	5
2.	Всего аудиторных занятий,	1,5	54	-	0,4	16	-
	в том числе: лекций	0,5	18	-	0,1	4	-
	лабораторных, занятий	1,0	36	-	0,3	12	-
3.	Самостоятельная работа всего	1,5	54	-	3,5	124	-
4.	Подготовка к экзамену	1,0	36	-	0,1	4	-
5.	Виды итогового контроля (экзамен, зачет)	Зачет			Зачет		

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Содержание лекционного курса дисциплины по модулям

№ п/п	Тема, план и цель лекции	Кол-во часов		Литература из списка	Наглядные пособия, ТСО по теме	Форма текущего и промежуточного контроля знаний)
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения			
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. Общие основы управления качеством (ОК-1, ОК-6; ПК-19)						микроэкзамен
1	1.Транспортировка скота на мясоперерабатывающие предприятия. 1.1. Необходимая документация при транспортировке животных. 1.2.Влияние стрессов на количество и качество мяса. 1.3.Санитарно-гигиенические правила при транспортировке скота перед убоем. 1.4.Типы мясоперерабатывающих предприятий.	2	2	1,2,4,6	Фотографии, таблицы, слайды с использованием мультимедийного оборудования	Устный опрос
2	Технология переработки убойных животных. 2.1. Предубойное содержание скота и его значение. 2.2. Первичная переработка животных. 2.3. Клеймение и оценка мяса.	2		1,2,6	Таблицы, схемы, графики с использованием мультимедийного оборудования	Устный опрос
3.	Морфологический и химический состав мяса. 3.1. Понятие о мясе, его химический и морфологический состав. 3.2.Сущность послеубойных изменений в мясе. 3.3.Нежелательные изменения, протекающие в мясе при хранении	2		1,2		

Модуль 2 Технология переработки вторичного сырья (ОК-1, ОК-6; ПК-19)						микроэкзамен
4.	Вторичные продукты убоя и их переработка. 4.1.Классификация субпродуктов. 4.2.химический состав и пищевая ценность субпродуктов. 4.3.переработка применение и хранение	2		1,2,4,6,7	Таблицы	Устный опрос
5-6.	Технология переработки дополнительного животноводческого сырья. 5.1.Применение, комплектовка, упаковка и хранение кишечного сырья. 5.2. методы консервирования кишечного сырья. 5.3.технология переработки непригодных отходов(рога, копыта, скотолос, щетина, перо и пух). 5.4. Переработка и применение костного сырья.	2	2	1,2,4,5,7	Фотографии, слайды	Устный опрос
Модуль 3. Технология переработки других продуктов животноводства (ОК-1, ОК-6; ПК-19)						микроэкзамен
7.	Биохимические основы переработки и хранения козвенного сырья. 7.1. Номенклатура и качество козвенного сырья. 7.2. Пороки козвенного сырья. 7.3. рациональное использование отходов козвенного сырья. 7.4. Консервирование козвенного сырья	2	2	1,2,4,5,7	Таблицы	Устный опрос
8.	Технология переработки продуктов птицеводства. 8.1. Химический состав и биологическая ценность яиц. 8.1. Товароведение яиц. 8.3. Производство меланжа и яичного порошка. 8.4. Сортировка, упаковка и хранение яиц.	2		1,2,3,4,5	Таблицы	Устный опрос

9.	Рациональное использование вторичных пчелопродуктов. 9.1. Химический состав воска, прополиса, пчелиного яда и маточного молочка. 9.2.Использование вторичного сырья в медицине. 9.3.Упаковка, маркировка и хранение вторичного сырья	2		1,2,4,5,6,7,8	Таблицы	Устный опрос
	Технология рыбных продуктов 1. Химический и морфологический состав мяса, рыбы и ее пищевая ценность 2. Сортировка рыбных товаров 3. Упаковка, маркировка и хранение икры и других продуктов	2		1,2,4,5,6,7,8	Таблицы	Устный опрос
Итого:		18				

5.2. Содержание практических семинарских) занятий.

(не предусмотрены)

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
Модуль 1. Общие основы управления качеством				
1.	Изучение ГОСТов на убойный КРС. 1.1. Определение упитанности КРС 1.2. Подразделение КРС на категории. 1.3. Коровы первотелки.	4	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
2.	Изучение ГОСТов на овец, свиней, лошадей, птицы. 2.1. определение упитанности овец и коз для убоя. 2.2. определение упитанности свиней для убоя. 2.3. определение упитанности лошадей для убоя.	4		(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
3.	Методы и условия транспортировки убойных животных. 3.1. Подготовка транспортных средств. 3.2. Сопроводительные документы. 3.3. Формирование партий для транспортировки скота.	4	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
Модуль 2. Технология переработки вторичного сырья				
4.	Определение качества мяса убойных животных 4.1. Разделка туш говядины. 4.2. Разделка туш баранины и козлятины. 4.3. Разделка туш свинины	4	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
5.	Определение степени свежести мяса. 5.1. Определение свежести мяса путем органолептических исследований. 5.2. Определение свежести мяса по биохимическим реакциям. 5.3. реакция на пероксидазу.	4		(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
6.	Питательная ценность субпродуктов.	4	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)

	6.1. классификация субпродуктов. 6.2. Органолептическая оценка субпродуктов. 6.3.определение массы субпродуктов первой и второй категории.			
Модуль 3. Технология переработки других продуктов животноводства				
7.	Определение качества кожевенного сырья. 7.1. Изучение основных пороков кожевенного сырья по имеющимся образцам. 7.2. Классификация и сортировка кожевенного сырья. 7.3.Определение сортности шкур.	2	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
8.	Методы определения качества яиц. 8.1. Требования, предъявляемые к пищевому яйцу. 8.2.Сортировка яиц. 8.3. Хранение яиц.	4		(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
9.	Определение физико-химических показателей товарного меда. 9.1. органолептическая оценка меда. 9.2. определение кислотности меда. 9.3. Определение крахмала и муки в меде	4	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
10.	Методы определения качества рыб и рыбной продуктов 10.1 Порядок приемки рыбы 10.2 Разделка рыбы 10.3.Использование рыбных отходов	2	2	(ОК-1, ОК-6; ПК-19)
	Всего	36	8	

5.4. Содержание самостоятельной работы студентов и учебно-методическое обеспечение.

5.4.1. Виды и объем самостоятельной работы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах	Форма контроля и формируемые компетенции
1.	Проработка курса лекций	16	опрос, ОК-1
2.	Подготовка рефератов по индивидуальным темам	10	проверка рефератов, ОК-6
3.	Подготовка докладов на конференции	14	выступление, ОК-6
4.	Выполнение студенческой научной-исследовательской работы (по тематике изучаемой дисциплины)	14	выступление, ПК-19
5.	Экзамен	36	письменная работа
6.	Общий объем	90	

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.	Проработка курса лекций			
1.1.	Состав и свойства мяса убойных животных	Методы определения технологических свойств мяса	ОК-6	опрос, тестирование
1.2.	Характеристика мяса убойных животных	Ветеринарно-санитарный контроль	ОК-6	опрос
	Автолитические изменения	Гидролиз и	ОК-6	опрос

1.3.	мяса	окисление жиров		
1.4.	Консервирование мяса	Подмораживание мяса	ОК-6	опрос
1.5.	Технология мясных консервов	Технология печеночного паштета	ОК-6	опрос
1.6.	Характеристика второстепенных продуктов убоя животных	Дефибрирование крови	ОК-6	опрос
2.	Подготовка рефератов по индивидуальным темам			
2.1.	Нетрадиционные способы консервирования мяса	Хранение мяса в листьях крапивы	ОК-6	выступление на конф.
2.2.	Использование кишечного сырья	Характеристика естественных оболочек	ОК-6	выступление на конф.
3.	Подготовка докладов на конференции			
3.1.	Состав и свойства мяса диких животных	Химический, морфологический состав мяса	ОК-6	выступление на конф.
3.2.	Применение субпродуктов первой и второй категории	Химический состав субпродуктов первой категории.	ОК-6	выступление на конф.
4.	Выполнение студенческой научно-исследовательской работы (по тематике изучаемой дисциплины)			
4.1.	Совершенствование технологии производства мясных продуктов	Использование нетрадиционного растительного сырья	ОК-6	защита

5.4.3. Тематика докладов (рефератов).

1. Микробиологическая порча мяса.
2. Все о меде и вторичных продуктах пчеловодства.
3. Новые продукты из костного сырья.
4. Продукты птицеводства и их характеристика (меланж, яичный порошок).
5. Генетические свойства пищевых добавок – стабилизаторов окраски мясопродуктов.
6. Обработка кератинсодержащего сырья (рогов, копыт, волос, щетины).
7. Специализированные продукты питания с использованием пантогематогена.
8. Разработка оборудования для вакуума – сублимационной сушки материалов.
9. Современное оборудование для производства сублимированных продуктов.
10. Сублимационная сушка.
11. Копчение мяса.
12. Консервирование мяса холодом.
13. Консервирование мяса посолом.
14. Жидкие яичные продукты.
15. Автолитические изменения в мясе.
16. Способы получения топленых жиров.
17. Технология производства баночных консервов.
18. Переработка маточного молочка.
19. Получение и переработка прополиса.
20. Консервирование рыбы и икры посолом.

5.4.4. Тематика контрольных работ (не предусмотрены).

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

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусматриваются).

5.4.6. Образовательные технологии.

Организация занятий по дисциплине «Технология производства и переработки продуктов животноводства» проводится по видам учебной работы - лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра Менеджмент реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- оформление и подготовка рефератов, докладов (на определённую, обычно актуальную тему);
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют 30% аудиторных занятий (22ч). Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют 50 % аудиторных занятий.

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.

Методы \ Формы	Лекции (час)	Лабораторные занятия (час)	Всего
Интерактивная лекция	10		10
Творческое задание	-	6	6
Анализ конкретных ситуаций		2	2
Публичная презентация проекта		4	4
Итого	10	12	22

Тематика интерактивных лекций

№	Тема и форма занятия	Наименование используемых	Кол-во
---	----------------------	---------------------------	--------

п/п			активных и интерактивных образовательных технологий	часов
1.	Автолитические изменения в мясе	Л	Презентация слайдов по послеубойным автолитическим изменениям, происходящим в мясе животных	2
2.	Консервирование мяса посолом	Л	Презентация слайдов по способам консервирования мяса	2
3.	Консервирование мяса холодом	Л	Презентация слайдов по охлаждению и замораживанию мяса	2
4.	Технология мясо-растительных консервов	Л	Презентация слайдов по технологии производства мясорастительных консервов	2
5.	Технология мяскопченостей	Л	Презентация слайдов по технологии производства мяскопченостей	2
6.	Консервирование крови с.-х. животных	Л	Презентация слайдов по способам консервирования крови с.-х. животных	2
Итого				10

Тематика лабораторных занятий и конкретных ситуаций

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Кол-во часов
1.	Приготовление мясного фарша	Л.р.	Составление и расчет рецептуры мясного фарша. Определение функционально-технологических свойств мясного фарша	2
2.	Приготовление мясных полуфабрикатов	Л.р.	Изучение ассортимента панированных полуфабрикатов. Изучение технологии приготовления панированных полуфабрикатов	4
3.	Анализ конкретных ситуаций	С.	Решение производственных ситуаций	4
4.	Публичная презентация проекта	П.	Презентация на тему: «Нетрадиционные способы хранения мяса»	2
Итого				12

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;
 - 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.
- (Фонд оценочных средств прилагается).

6.2. Формирование рейтинговой оценки. Критерии оценки качества знаний студентов по дисциплине «Технология производства и переработки продуктов животноводства».

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, демонстрации клинического врачебного мышления, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, неполной демонстрации клинического врачебного мышления, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, клиническим врачебным мышлением, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, клиническим врачебным мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

«Зачтено» соответствует ответу студента на оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

«Не зачтено» соответствует ответу студента на оценку «неудовлетворительно».

Шкала пересчета итогового рейтингового балла в оценку

Итоговый рейтинговый балл	Оценка по 4- балльной системе
≥ 86	отлично
71-85	хорошо
60-70	удовлетворительно
≤ 60	неудовлетворительно
60-100	зачтено

7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

а) основная

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>

2. 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>

3. 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>

б) дополнительная

4. Семенченко, С.В. Технология переработки мяса птицы и производства полуфабрикатов / С.В. Семенченко, В.Н. Нефедова, А.А. Савинова // Вестник Донского государственного аграрного университета. — 2013. — № 3. — С. 59-63. — ISSN 2311-1968. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/292710>

5. 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>

в) Периодическая литература

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

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

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

9. 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	18.05. 2015г. – 18.05.2016г.	

ГНУ ЦНСХБ http://cnsxb.ru ; Договор №23-УТ от 18.05.2015		
Информационные услуги на основе БНД ВИНИТИ 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 «Информио» 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://cnsxb.ru ; Договор №95 от 19.10.2016	19.10.2016г. – 19.10.2017г.	Лист изменений и дополнений
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobases.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).

Ведущая цель организации и осуществления СРС должна совпадать с целью обучения студента – подготовкой специалиста и бакалавра с высшим образованием. При организации СРС важным и необходимым условием становятся формирование умения самостоятельной работы для приобретения знаний, навыков и возможности организации учебной и научной деятельности.

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.

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, непременно 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 – 2009). 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.

Контрольная работа выполняется в форме письменного ответа на вопрос задания или решения задачи (практической ситуации). Содержание подготовленного студентом ответа на поставленный вопрос должно показать знание автором теории вопроса Структура (план) контрольной работы может иметь необходимую рубрикацию, позволяющую акцентировать внимание на узловых вопросах темы.

Объем контрольной работы, выполняемой в процессе аудиторных занятий, может составлять до 5 страниц рукописного текста. Объем

контрольной работы, выполняемой в форме домашнего задания, как правило, не должен превышать 8 – 10 страниц рукописного либо 5 – 7 страниц печатного текста через полтора интервала. 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.

Цели и основные задачи СРС:

Ведущая цель организации и осуществления СРС должна совпадать с целью обучения студента – подготовкой специалиста и бакалавра с высшим образованием. При организации СРС важным и необходимым условием становятся формирование умения самостоятельной работы для приобретения

знаний, навыков и возможности организации учебной и научной деятельности.

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.

8.2. Методические указания для преподавателей.

Аудиторные занятия и самостоятельная работа и подготовка к ним:

- Разработка системы аудиторных занятий и самостоятельной работы по теме или разделу.

- Определение задач и целей аудиторных занятий и самостоятельной работы.
- Определение оптимального объема учебного материала, расчленение на ряд законченных в смысловом отношении блоков, частей.
- Разработка структуры аудиторных занятий и самостоятельной работы, определение его типа и методов обучения.
- Нахождение связей данного материала с другими дисциплинами и использование этих связей при изучении нового материала.
 - Планирование всех действий преподавателя и студентов на всех этапах аудиторных занятий и самостоятельной работы.
 - Подбор дидактических средств урока (кино- и диафильмов, карточек, плакатов, схем, вспомогательной литературы).
 - Своевременная проверка оборудования для лабораторных работ и их предварительная постановка.
 - Планирование записей и зарисовок на доске.
 - Определение объема и форм самостоятельной работы.
 - Определение форм и методов контроля знаний студентов.
 - Определение формы подведения итогов на аудиторных занятиях.

Изучив глубоко содержание учебной дисциплины, целесообразно разработать матрицу наиболее предпочтительных методов обучения и форм самостоятельной работы студентов, адекватных видам лекционных и семинарских занятий.

Необходимо предусмотреть развитие форм самостоятельной работы, выводя студентов к завершению изучения учебной дисциплины на её высший уровень.

Пакет заданий для самостоятельной работы следует выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Задания для самостоятельной работы желательно составлять из обязательной и факультативной частей.

Организуя самостоятельную работу, необходимо постоянно обучать студентов методам такой работы.

Вузовская лекция - главное звено дидактического цикла обучения. Её цель - формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала методом самостоятельной работы. Содержание лекции должно отвечать следующим дидактическим требованиям:

- изложение материала от простого к сложному, от известного к неизвестному;

логичность, четкость и ясность в изложении материала;

- возможность проблемного изложения, дискуссии, диалога с целью активизации деятельности студентов;

- опора смысловой части лекции на подлинные факты, события, явления, статистические данные;

- тесная связь теоретических положений и выводов с практикой и будущей профессиональной деятельностью студентов.

Преподаватель, читающий лекционные курсы в вузе, должен знать существующие в педагогической науке и используемые на практике варианты лекций, их дидактические и воспитывающие возможности, а также их методическое место в структуре процесса обучения.

При изложении материала важно помнить, что почти половина информации на лекции передается через интонацию. Учитывать тот факт, что первый кризис внимания студентов наступает на 15-20-й минутах, второй - на 30-35-й минутах. В профессиональном общении исходить из того, что восприятие лекций студентами младших и старших курсов существенно отличается по готовности и умению.

Лабораторные работы составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

Лабораторная работа - небольшой научный отчет, обобщающий проведенную студентом работу, которую представляют для защиты преподавателю. К лабораторным работам предъявляется ряд требований,

основным из которых является полное, исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения заданий и профессиональной подготовке студентов

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплины;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива

При проведении лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей дидактической целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Организация и проведение лабораторных работ - Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

- Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической

готовности к выполнению задания.

- По каждой лабораторной работе утверждены методические указания по их проведению.

Формы организации студентов на лабораторных работах: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме организации занятий все студенты выполняют одновременно одну и ту же работу. При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человека. При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Оценки за выполнение лабораторных работ и практических занятий могут выставляться по пятибалльной системе или в форме зачета и учитываться как показатели текущей успеваемости студентов.

При проведении аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность - главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Проверка, контроль и оценка знаний студента, требуют учета его индивидуального стиля в осуществлении учебной деятельности. Знание критериев оценки знаний обязательно для преподавателя и студента. Это прежде всего

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- наличие иллюстраций к ответам в виде примеров и пр.;
- уровень культуры речи;
- использование наглядных пособий и т.п.

В конце семинара рекомендуется дать оценку всего семинарского занятия, обратив особое внимание на следующие аспекты:

- качество подготовки;
- степень усвоения знаний;

- активность;
 - положительные стороны в работе студентов;
 - ценные и конструктивные предложения; недостатки в работе студентов;
- задачи и пути устранения недостатков.

Система контроля знаний и навыков по курсу

Контроль выполнения лабораторной работы может выполняться преподавателем посредством визуального отслеживания действий учащегося в процессе выполнения работы или на основании отчета о выполненной работе, заполненного учащимся.

Контроль навыков студентов должен осуществляться на контрольных задачах непосредственно преподавателем.

Контроль знаний может выполняться в форме итогового контрольного тестирования. После изучения материала раздела и выполнения лабораторной работы студент должен продемонстрировать знание основных понятий и понимание действий, выполненных в лабораторной работе.

При самостоятельном изучении материала студентами необходимо обратить их внимание на конечный набор знаний, умений и навыков после освоения данного практикума. Необходим промежуточный контроль знаний и умений.

Слабо успевающим или отстающим по причине пропуска занятий студентам следует предложить повторение или изучение пропущенного материала в режиме самообразования.

Хорошо и отлично успевающим учащимся можно предложить дополнительные варианты заданий. Таким образом, преподаватель может выстроить индивидуальные траектории прохождения темы для студентов с разной успеваемостью: отличной, хорошей, удовлетворительной

Зачеты по дисциплине проводятся только в том случае, если они предусмотрены учебным планом. Недопустимо проводить внеплановые зачеты по нескольким темам, тем более в конце семестра, это ведет к большой

перегрузке студентов. Не допускать значительных интервалов в опросе студентов. Особое внимание уделять неудовлетворительным оценкам, опрос по не усвоенной теме проводить в ближайшие 2-3 занятия.

Пути повышения эффективности обучения:

- постоянное повышение научной эрудиции, педагогического мастерства преподавателя;
- улучшение материальной базы кафедры, лабораторий, кабинетов;
- технические средства обучения, наглядные пособия и вычислительная техника, имеющиеся в институте и на кафедре, должны быть использованы на аудиторных занятиях и при самостоятельной работе так, чтобы они расширили и углубили знания студентов, обеспечивали наибольшую эффективность учебного процесса;
- комплексное планирование всех видов аудиторных занятий, самостоятельной работы;
- рациональное использование времени всех видов аудиторных занятий, самостоятельной работы;
- соблюдение логики всех видов аудиторных занятий, самостоятельной работы;
- соответствие содержания образования методам обучения, возможностям студентов и преподавателя;
- развитие творческой активности и самостоятельности студентов;
- учет индивидуальных особенностей студентов.

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

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

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.

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

Студенты заочной формы обучения допускаются к сессии, если они не имеют задолженности за предыдущий курс, выполнили все контрольные и курсовые работы по дисциплине, 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.

На экзамены и зачеты студенты являются в установленном расписанием время.

Зачеты служат формой проверки успешного выполнения студентами лабораторных работ, усвоения материала практических и семинарских занятий, а также проверки результатов учебных и производственных практик.

Зачеты могут устанавливаться как по предметам в целом, так и по отдельным их частям. Количество зачетов за семестр не должно быть более шести (не включая факультативные дисциплины).

Работа студентов по освоению всех учебных дисциплин должна контролироваться в течение семестра. Поэтому при отсутствии экзамена по дисциплине успешная работа студента (его текущая аттестация) может по усмотрению преподавателя завершаться получением зачета без специального итогового собеседования.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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

Присутствие на экзамене посторонних лиц без разрешения ректора высшего учебного заведения, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

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.

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

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

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

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.

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

- не прошедший в установленные сроки учебную, производственную или преддипломную практику;
- не сдавший в сессию экзамены по трем дисциплинам;
- получивший по одной дисциплине три неудовлетворительные оценки;
- 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).

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».

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.

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 студента.

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. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В процессе проведения занятий используются информационные технологии:

- чтение лекций с использованием слайд - презентаций;
- видео материалы

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. MicrosoftWindows 7.
2. MicrosoftOfficeStandard 2007.
3. Антивирус Касперский.
- 4."Гарант" - информационно-правовое обеспечение.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для чтения лекций по дисциплине «Технологии производства и переработки продуктов животноводства» имеется аудитория, оборудованная мультимедийным проектором для показа учебных кино- и видеоматериалов, презентаций и слайдов.

Для проведения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технология хранения и переработки мясопродуктов» имеется специализированная учебная лаборатория, оснащенная лабораторной мебелью, набором химической посуды, реактивами, необходимым оборудованием и приборами.

Из оборудования в лаборатории имеются: термостат, холодильник, центрифуга лабораторная, водяная баня, рефрактометр, рН-метр, весы, мясорубка; сушильный шкаф, печь муфельная; из лабораторной посуды - металлические бюксы, мерные колбы, стеклянные палочки, ступки, тигли, воронки, пинцет, термометры.

Автор (ы) доц. Кокоева Ал.Т.

Программа одобрена на заседании кафедры ТПХППЖ

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)

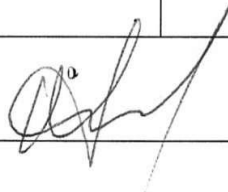
« 15 » 03 20 16 г.

**Дополнения и изменения в рабочей программе
на 2016/20/17 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://cnsb.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.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль «Технология производства продуктов животноводства»

квалификация (степень) выпускника: бакалавр

форма обучения: очная, заочная

Цель дисциплины формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.29) учебного плана и является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» (Направленность подготовки (профиль) - Технология производства продуктов животноводства).

Задачи учебной дисциплины.

- ознакомление обучающихся с теоретическими основами ТПППЖ;
- 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 продуктов с учетом их связи с продуктами животноводства;
- формирование умения по оценке, в том числе и экономической, получения продуктов животноводства.

Место дисциплины в структуре ОПОП. Учебная дисциплина включена в базовую часть Блока 1 – Б1.О.35. Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов (6 зачетных единиц). Форма итогового контроля – экзамен.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **Б1.О.29** «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к циклу дисциплин базовой части БЗ подготовки бакалавров по направлению 36.03.02 «Зоотехния».

Имеет непосредственную связь со следующими дисциплинами: «Кормление» и «Разведение с/х животных», «Скотоводство», «Птицеводство» и «Свиноводство».

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

Для успешного освоения дисциплины должны быть сформированы необходимые компетенции на пороговом уровне.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формирующиеся предшествующими дисциплинами:

«Биология животных».

Знания: основы систематики мира животных, особенности биологии отдельных видов диких животных, происхождение и развитие жизни, экологические законы как комплекс, регулирующий взаимодействие природы и общества.

Умения: грамотно объяснять процессы, происходящие в организме с биологической точки зрения.

Навыки: использовать знания об основных биологических законах и их использовании в зоотехнии.

«Разведение животных».

Знания: происхождение и эволюцию, породообразование, методы разведения и селекции, конституцию, онтогенез и методы оценки продуктивности животных.

Умения: логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний.

Навыки: кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, эксплуатации животных.

«Кормление животных».

Знания: системы оценок питательности и качества кормов, нормированного кормления животных разных видов, кормоприготовления, кормовых добавок и премиксов.

Умения: логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний.

Навыки: владеть методами заготовки и хранения кормов, основными методами компьютерных технологий в животноводстве.

«Скотоводство».

Знания: системы и способы содержания и кормления, скота разных половозрастных групп, доения коров; факторы, влияющие на эффективное использование животных.

Умения: обосновать выбор и рационально организовывать содержание, кормление и разведение животных; создавать оптимальные условия использования животных. владеет: современными методами и приемами содержания, кормления и разведения животных.

Навыки: современные технологии производства продукции животноводства, технологические процессы в хозяйствах разной специализации; особенности требований животных разных технологических групп к технологии производства;

Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОПОП:

- Технология первичной переработки продуктов животноводства.
- Товароведение и экспертиза животноводческого сырья.
- Организация в АПК

Компетенции, формируемые дисциплиной - ОПК-1, ПКО-7.

Содержание дисциплины: Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Рациональное использование возможностей коневодства, кролиководства, нутриеводства, птицеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов.

Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы. Транспортная документация и ее значение. Виды транспортировки: - перевозка животных автомобильным транспортом; - перевозка животных по железной дороге; - перевозка водным транспортом; - перегон животных. Требования к путям и трассам при перегоне животных. Режим перегона и нагул скота. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Нормы перевозки скота, птицы, кроликов. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе.

Особенности приема скота. Переработка убойных животных. Типы предприятий по переработке животных и птицы. Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям

упитанности. Правила клеймения туш. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Убой и переработка птицы и кроликов. Охрана труда, техника безопасности при убое животных. Изменения в мясе после убоя. Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.

Понятие о мясе. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов. Морфологический состав мяса. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса. Химический состав мяса. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортовой разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения. Основные органолептические, физико-химические и технологические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность, рН и др.). Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).

Изменения в мясе при хранении. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению. Санитарная оценка мяса.

Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.

Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Пищевые топленые жиры. Сбор и переработка жира-сырца. Технология вытопки. Изменение жира при хранении и методы определения его доброкачественности. Кишечное сырье. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение. Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели. Эндокринное сырье. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука. Сырье животного происхождения. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение. Технология кожевенно-мехового сырья. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Методы съемки, обрядка, мездрение, способы консервирования и хранения шкур. Пороки шкур. Борьба с молью, жуком кожедом. Причины возникновения пороков и их предупреждение.

Понятие о меде и других продуктах пчеловодства. Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда. Сбор, упаковка, маркировка, хранение, определение качества. Фальсифицированный мед и методы его распознавания. Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка, пчелиного яда. 5.1.7. Рыба и ее первичная обработка Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Требования ГОСТов 814-96 "Рыба охлажденная", 1168-86 "Мороженая рыба", 1368-91 "Рыба всех видов обработки". Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов. Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.

