


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:11  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b68891k5563kapi

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

Декан факультета  
О.П. Ильина   
«26» марта 2021г

Рабочая программа дисциплины

«Технология переработки и хранения продукции животноводства»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

2 курс, 4 семестр, 3 курс, 5 семестр /3,4 курс

Молодежный 2021

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины:

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в соответствии с формулируемыми компетенциями о приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства

Задачи освоения дисциплины:

- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- технологий хранения продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции животноводства» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается во 4 и 5 семестрах.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

| Код компетенции | Результаты освоения ОП   | Индикаторы компетенции   | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине  |
|-----------------|--|--|--|
| <b>ОПК-4</b>    | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | <b>ИОПК 1.1.</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологические решения по вопросам производства и переработки продукции животноводства с целью совершенствования технологического процесса;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные технологии производства и переработки продукции животноводства для осуществления профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навыками практического применения современных технологий производства и переработки продукции животноводства</li> </ul> |

#### **4. 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 Университете 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.

**5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С  
УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА  
КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С  
ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА  
САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е. - 252 часа

**5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 4,5 вид отчетности – зачет(4,5 семестр), курсовая работа (5 семестр).

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|  | всего                         | 4 семестр                     | 5 семестр                     |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>252/7</b>                  | <b>144/4</b>                  | <b>108/3</b>                  |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>100</b>                    | <b>56</b>                     | <b>44</b>                     |
| в том числе:   |                               |                               |                               |
| Лекции (Л)   | 34                            | 20                            | 14                            |
| Семинарские занятия (СЗ)   | 66                            | 36                            | 30                            |
| Лабораторные работы (ЛР)   | -                             | -                             | -                             |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>152</b>                    | <b>88</b>                     | <b>64</b>                     |
| Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>  | -                             | -                             | -                             |
| Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>  | 36                            | -                             | 36                            |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                             | -                             | -                             |
| Реферат (Р)  | -                             | -                             | -                             |
| Эссе (Э)   | -                             | -                             | -                             |
| Контрольная работа   | 42                            | 32                            | 10                            |
| Самостоятельное изучение разделов  | -                             | -                             | -                             |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 74                            | 56                            | 18                            |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   | -                             | -                             | -                             |
| Подготовка и сдача зачета  | -                             | -                             | -                             |

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс – 3,4 вид отчетности 3,4 курс – зачет,  
4 курс – курсовая работа

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц<br>всего | Объем часов / зачетных единиц<br>3 курс | Объем часов / зачетных единиц<br>4 курс |
|--|--|---|---|
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>252/7</b>                           | <b>144/4</b>                            | <b>108/3</b>                            |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>28</b>                              | <b>18</b>                               | <b>10</b>                               |
| в том числе:   |  |   |   |
| Лекции (Л)   | 10                                     | 6                                       | 4                                       |
| Семинарские занятия (СЗ)   | 18                                     | 12                                      | 6                                       |
| Лабораторные работы (ЛР)   | -                                      | -                                       | -                                       |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>224</b>                             | <b>126</b>                              | <b>98</b>                               |
| Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>  | -                                      | -                                       |   |
| Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>  | 36                                     |   | 36                                      |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                                      | -                                       | -                                       |
| Реферат (Р)  | -                                      | -                                       | -                                       |
| Эссе (Э)   | -                                      | -                                       | -                                       |
| Контрольная работа   | 30                                     | 20                                      | 10                                      |
| Самостоятельное изучение разделов  | 70                                     | 40                                      | 30                                      |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 88                                     | 66                                      | 22                                      |
| Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>   | -                                      | -                                       | -                                       |
| Подготовка и сдача зачета  | <b>Зачет</b>                           | <b>Зачет</b>                            | <b>Зачет</b>                            |

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### 5.2.1.Очная форма обучения

| Семестр | Вид учебной деятельности | Количество часов |
|---------|--------------------------|------------------|
| 3       | лекция                   | -                |
|         | лабораторное занятие     | 6                |
|         | практическое занятие     | -                |
|         | самостоятельная работа   | -                |
| ИТОГО   |                          | 6                |

### 5.2.2.Заочная форма обучения

| Курс  | Вид учебной деятельности | Количество часов |
|-------|--------------------------|------------------|
| 2     | лекция                   | -                |
|       | лабораторное занятие     | 2                |
|       | практическое занятие     | -                |
|       | самостоятельная работа   | -                |
| ИТОГО |                          | 2                |

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

| № п/п            | Раздел, тема, содержание дисциплины  | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                  |            |                     | Формы текущей, промежуточной аттестации                       |
|------------------|--|--|------------------|------------|---------------------|---|
|                  |  | Лекции   | Практ (семинары) | лаборат.ра | самост.работы (СРС) |   |
| 1                | 2  | 3  | 4                | 5          | 6                   | 7   |
| <b>4 семестр</b> |  |  |                  |            |                     |   |
| 1.               | Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции                 | 2  | -                | -          | 4                   |   |
| 2.               | РАЗДЕЛ 1 «Технология переработки и хранения молока. Технология молочных продуктов» |  |                  |            |                     |   |
| 3.               | Тема 1 Состав и свойства молока  | 2  | 2                |            | 8                   | Устный опрос (собеседование)                                  |
| 4.               | Тема 2 Технология питьевого молока и сливок  | 2  | 8                |            | 10                  | Устный опрос (собеседование)<br>аудиторная контрольная работа |
| 5.               | Тема 3 Технология кисломолочных продуктов и напитков                               | 4  | 6                |            | 10                  | Устный опрос (собеседование)<br>домашняя контрольная работа   |
| 6.               | Тема 4 Технология сливочного масла и спредов                                       | 4  | 4                |            | 10                  | Устный опрос (собеседование)                                  |
| 7.               | Тема 6 Технология производства сыров   | 4  | 4                |            | 8                   | Устный опрос (собеседование), реферат                         |
| 8.               | Тема 7 Выработка и оценка качества мороженого и сухого молока                      | 2  | 2                |            | 8                   | Устный опрос (собеседование)                                  |
| 9.               | Итоговый контроль знаний по темам  |  |                  |            |                     | Устный опрос, итоговое тестирование                           |
|                  | <b>Итого за 4 семестр</b>  | <b>20</b>  | <b>36</b>        |            | <b>88</b>           | зачёт   |
| <b>5 семестр</b> |  |  |                  |            |                     |   |
| 1.               | РАЗДЕЛ 2 «Технология хранения и  |  |                  |            |                     | Устный опрос  |

|    |   |           |           |  |            |  |
|----|---|-----------|-----------|--|------------|--|
| 9  | переработки мяса. Технология мясных продуктов»  |           |           |  |            | (собеседование)  |
| 2. | Тема 1 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы                   | 2         | 6         |  | 8          | Устный опрос (собеседование)                               |
| 3. | Тема 2 Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении | 4         | 6         |  | 10         | Устный опрос (собеседование)                               |
| 4. | Тема 3 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение         | 4         | 6         |  | 20         | Устный опрос (собеседование), домашняя контрольная работа  |
| 5. | Тема 4 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд          | 2         | 6         |  | 20         | Устный опрос (собеседование), реферат                      |
| 6. | Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий   | 2         | 6         |  | 14         | Устный опрос (собеседование) аудиторная контрольная работа |
| 7. | Итоговый контроль знаний по темам   |           |           |  |            | Устный опрос, итоговое тестирование                        |
|    | <b>Зачет</b>  |           |           |  |            |  |
|    | <b>Курсовая работа</b>  |           |           |  |            | <b>36</b>  |
|    | <b>ИТОГО за 5 семестр</b>   | <b>14</b> | <b>30</b> |  | <b>64</b>  | <b>36</b>  |
|    | <b>Итого по дисциплине</b>  | <b>34</b> | <b>66</b> |  | <b>152</b> | <b>72</b>  |
|    |   |           |           |  | <b>252</b> |  |

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

| № п/п | Раздел, тема, содержание дисциплины                                | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                  |            |                     | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|-------|--|--|------------------|------------|---------------------|---|
|       |  | Лекции   | Практ (семинары) | лаборат.ра | самост.работы (СРС) |   |
| 1     | 2  | 3  | 4                | 5          | 6                   | 7                                       |
|       | <b>3 курс</b>  |  |                  |            |                     |   |
| 1.    | Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции | 2  | -                | -          | 6                   | Выполнение контрольной                  |



|               |   |           |           |  |            |                            |
|---------------|---|-----------|-----------|--|------------|----------------------------|
|               |   |           |           |  |            | работы                     |
| 2.            | РАЗДЕЛ 1 «Технология переработки и хранения молока. Технология молочных продуктов»  |           |           |  |            | Зачет                      |
| 3.            | Тема 1 Состав и свойства молока   | 2         | 2         |  | 20         |                            |
| 4.            | Тема 2 Технология питьевого молока и сливок   | 2         | 2         |  | 20         |                            |
| 5.            | Тема 3 Технология кисломолочных продуктов и напитков  | -         | 2         |  | 20         |                            |
| 6.            | Тема 4 Технология сливочного масла и спредов  | -         | 2         |  | 20         |                            |
| 7.            | Тема 6 Технология производства сыров  | -         | 2         |  | 20         |                            |
| 8.            | Тема 7 Выработка и оценка качества мороженого и сухого молока   | -         | 2         |  | 20         |                            |
|               | <b>Итого за 3 курс</b>  | <b>6</b>  | <b>12</b> |  | <b>126</b> |                            |
| <b>4 курс</b> |   |           |           |  |            |                            |
| 1.            | РАЗДЕЛ 2 «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»  |           |           |  |            | Выполнение курсовой работы |
| 9             |   |           |           |  |            |                            |
| 2.            | Тема 1 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы                   | 2         | -         |  | 18         | Зачет                      |
| 3.            | Тема 2 Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении | 2         | -         |  | 20         |                            |
| 4.            | Тема 3 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение         | -         | 2         |  | 20         |                            |
| 5.            | Тема 4 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд          | -         | 2         |  | 20         |                            |
| 6.            | Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий   | -         | 2         |  | 20         |                            |
|               | <b>Зачет</b>  |           |           |  |            |                            |
|               | <b>Курсовая работа</b>  |           |           |  |            | <b>36</b>                  |
|               | <b>ИТОГО за 4 курс</b>  | <b>4</b>  | <b>6</b>  |  | <b>98</b>  | <b>36</b>                  |
|               | <b>Итого по дисциплине</b>  | <b>10</b> | <b>18</b> |  | <b>224</b> | <b>Зачет</b>               |
|               |   |           |           |  | <b>252</b> |                            |

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:**

#### **7.1.1. Основная литература:**

1. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Г. Макарец [и др.] ; под ред. Н. Г. Макареца. - 2-е изд., стер. - М. : Манускрипт, 2005. - 686 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-94627-037-0 : 350.00 р.
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673>

#### **7.1.2. Дополнительная литература:**

1. Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли [Электронный ресурс] : учеб. для вузов / А. З. Тахо-Годи, В. И. Комлацкий, Т. А. Подойницына, Ю. А. Козуб ; Кубан. гос. аграр. ун-т им. И. Т. Трубилина, Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Электрон. текстовые дан. - Saarbrücken : Lap Lambert Academic Publishing, 2019. - 293 с. : ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 287-292. - Б. ц. [Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ](#)
  2. Практикум по дисциплине Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки с.-х. продукции : учебно-методическое пособие / составитель Л.В. Шестакова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2014. — 151 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70642>
- ### **7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>

---

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

| № п/п  | Наименование программного обеспечения  | Договор №, дата, организация  |
|--|--|---|
| 1.   | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие           |
| 2.   | Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)  | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие |
| <b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b> |  |   |
| 3.   | AdobeAcrobatReader DC  |   |
| 4.   | Архиватор 7-zip  |   |
| 5.   | Браузер MozillaFirefox   |   |

### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование  | Форма использования   |
|-------|---|--|---|
|       | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 44                               | Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт. | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.   |
|       | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом   | Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.   | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    | 59, ауд. 45   | <p>Технические средства обучения: экран, телевизор(плазма) LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт, системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>  | аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий   |
| 1. | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 6  | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p>  | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий |
|    | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 46<br>Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" | <p>Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19" ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p> | Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования   |
|    | 664038, Иркутская область, Иркутский район, поселок Молодежный, ауд.  | Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт.  | Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | 622   | <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы</p>  |   |
|  | 664038, Иркутская область, Иркутский район, поселок Молодежный, ауд 623     | <p>Специализированная мебель: столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт., доска маркерно - магнитная - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: Монитор Samsung - 1 шт, системный блок Ramec- 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: весы ВК-300 - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М -1 шт., центрифуга лабораторная ПЭ-6900 - 1 шт., пест.ступка фарфоровая - 1 шт., колонки Genius - 1шт., стеллаж лабораторный., весы REDMOND RS-736 - 1 шт., шкаф сушильный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., сепаратор - 1 шт., блендер - 1 шт., йогуртница - 1 шт., набор ареометров, рН-метр - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, микроскопы, мойка для лабораторной посуды, холодильник Regal - 1 шт, печь муфельная ПМ-8 - 1 шт, электро печь Lysva 1 шт, клевер 1 шт, дистиллятор для воды 1 шт,водяная баня 1 шт, гомогенизатор Universal Laboratory AID type MPW-309 1 шт, электро маслбойка бытовая МЭ 12/200-1- 1 шт</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> | Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий |
|  | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория | <p>Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в</p>  | Для проведения самостоятельной работы   |

|                                  |  |  |
|----------------------------------|--|--|
| 28 - Библиотека - читальный зал. | Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья<br>Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия. |  |
|----------------------------------|--|--|

### Рейтинг-план дисциплины

2 курс, четвертый семестр

Лекции – 20 часов. Практические занятия – 36 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 домашние контрольные работы, 1 аудиторная контрольная работа, реферат.

#### Распределение баллов по разделам (модулям) в 4 семестре

| Раздел дисциплины                                  | Максимальный балл | Сроки     |
|--|-------------------|-----------|
| Тема Технология питьевого молока и сливок          | 15                | 3 неделя  |
| Тема Технология кисломолочных продуктов и напитков | 15                | 7 неделя  |
| Тема Технология сливочного масла и спредов         | 15                | 11 неделя |
| Тема Технология производства сыров                 | 15                | 15 неделя |
| <b>ИТОГО</b>                                       | <b>60</b>         |           |

3 курс, пятый семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 30 часов. Зачет. Курсовая работа

Текущие аттестации: 1 домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная, реферат, устный опрос (собеседование),

#### Распределение баллов по разделам (модулям) во 2 семестре

| Раздел дисциплины   | Максимальный балл | Сроки     |
|---|-------------------|-----------|
| Тема 2 Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении | 15                | 22 неделя |
| Тема 3 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение         | 15                | 25 неделя |
| Тема 4 Методы консервирования мяса, их  | 15                | 29        |

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд |             | неделя       |
| Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий                                   | 15          | 31<br>неделя |
| Итого   | 60          |              |
| Сумма баллов для допуска к зачету   | от 40       |              |
| Итоговый рейтинговый балл   | от 0 до 100 |              |

#### Распределение баллов по видам работ

| Вид работы                                    | Единица измерения | Премиальные баллы |
|---|-------------------|-------------------|
| Активность на лекциях и практических занятиях | опрос             | 0-7               |
| Посещение занятий (90-100%)                   | посещаемость      | 0-10              |
| Внеаудиторная самостоятельная работа          | опрос             | 0-7               |
| Подготовка и защита реферата                  | защита            | 0-16              |
| Итого   |                   | до 40             |
| Зачет   |                   | 20-40             |

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неудачиваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

| Интервал баллов рейтинга | Оценка     |
|--------------------------|------------|
| Меньше 40                | не допущен |
| 51 - 70                  | зачтено    |
| 71 - 90                  | зачтено    |
| 91 - 100                 | зачтено    |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:  Алексеева Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы  
протокол № 7 от «26» марта 2021г



Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Алексеева Юлия Анатольевна