

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:30
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b688916553ca11

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 

«24» июля 2020г

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 2020

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
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИОПК 1.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	знать: - современные технологические решения по вопросам производства и переработки продукции животноводства с целью совершенствования технологического процесса; уметь: - применять современные технологии производства и переработки продукции животноводства для осуществления профессиональной деятельности; владеть: навыками практического применения современных технологий производства и переработки продукции животноводства

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
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	100	56	44
в том числе:			
Лекции (Л)	34	20	14
Семинарские занятия (СЗ)	66	36	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Самостоятельная работа:	152	88	64
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	-
Курсовая работа (КР) ²	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 ²	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-	-

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

² 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 всего	Объем часов / зачетных единиц 3 курс	Объем часов / зачетных единиц 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	28	18	10
в том числе:			
Лекции (Л)	10	6	4
Семинарские занятия (СЗ)	18	12	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Самостоятельная работа:	224	126	98
Курсовой проект (КП) ³	-	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	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 ²	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	Зачет	Зачет	Зачет

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

⁴ 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.рабо та (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
4 семестр						
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) аудиторная контрольная работа
5.	Тема 3 Технология кисломолочных продуктов и напитков	4	6		10	Устный опрос (собеседование) 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
	Итого за 4 семестр	20	36		88	зачёт
5 семестр						
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
	Зачет					
	Курсовая работа					36
	ИТОГО за 5 семестр	14	30		64	36
	Итого по дисциплине	34	66		152	72
					252	

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
	3 курс					
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	
	Итого за 3 курс	6	12		126	
4 курс						
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	
	Зачет					
	Курсовая работа					36
	ИТОГО за 4 курс	4	6		98	36
	Итого по дисциплине	10	18		224	Зачет
					252	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

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/>

⁵В 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
Свободно распространяемое программное обеспечение		
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
	Аудитория 44 Актовый зал. Учебная аудитория	Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна. Технические средства обучения: Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора Classik Solution.	для проведения занятий лекционного типа
	Аудитория 45	Специализированная мебель:	для проведения практических,

	Учебная аудитория	<p>столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи.</p> <p>Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</p>	семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
1.	Аудитория 6 Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</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
	Аудитория 46 Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	<p>Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19" SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Rames.</p> <p>Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа</p>	Для проведения индивидуальных консультаций

		<p>проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)</p>	
	<p>Аудитория 622 Учебная аудитория</p>	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья деревянные - 51 шт. Трибуна. Доска учебная зелёная. Технические средства обучения: ПК рабочее место - 1 шт., Крепление для проектора Classik Solution. Экран проекционный Classik Solution Lyra E(220*220). Проектор. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.</p>	<p>для проведения групповых и лекционных занятий</p>
	<p>Аудитория 623 Учебная аудитория</p>	<p>Специализированная мебель: Столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт. Доска маркерная, магнитная. Технические средства обучения: Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Весы ВК-300.1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М. Центрифуга лабораторная ПЭ-6900. Пест. ступка фарфоровая. Колонки Genius - 1шт. Стеллаж лабораторный. Весы REDMOND RS-736. Шкаф сушильный, шкаф вытяжной. Сепаратор, блендер, йогуртница, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, Набор химической посуды, реактивы, микроскопы, схемы,</p>	<p>для проведения групповых и лабораторно-практических занятий</p>

		плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.	
	Аудитория 28 Библиотека - читальный зал.	Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	Для проведения самостоятельной работы

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
ИТОГО	60	

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	15	

переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении		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 обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд	15	29 неделя
Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий	15	31 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. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) 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: _____



Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 6 от «24» июля 2020г

Заведующий кафедрой _____  Козуб Юлия Анатольевна