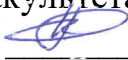


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:08
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

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 БВМ
О.П. Ильина 
26 марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины

Технология производства и переработки продукции свиноводства

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

Профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная
3 курс, семестр 6 / 3 курс

Молодежный 2021

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства и переработке продукции свиноводства на основе достижений зоотехнической науки и современной биотехнологии.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технологию производства свинины;
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки свинины;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства и переработки продукции свиноводства» находится в части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 8 семестре очного обучения и на 4 курсе заочного обучения.

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
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПК-1} – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - технологии производства и переработки продукции свиноводства уметь: - различать технологии производства и переработки продукции свиноводства владеть: - навыками по использованию различных технологий производства и переработки продукции свиноводства

	<p>ИД-2_{пк-1} – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: - современные методы производства продукции свиноводства</p> <p>уметь: - применять современные методы производства продукции свиноводства</p> <p>владеть: - навыками по использованию современных методов производства продукции свиноводства</p>
	<p>ИД-3_{пк-1} – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: -методы реализации технологий производства продукции свиноводства</p> <p>уметь: -применять различные технологии производства продукции свиноводства</p> <p>владеть: -параметрами технологии производства продукции свиноводства</p>

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 4з.е. 144 часа

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр –6, вид отчетности – зачет (6 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44
в том числе:		
Лекции (Л)	14	14
Практические (ПЗ)	30	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	100	100
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
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.)	100	100
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс –3, вид отчетности 3 курс – зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4

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

²На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

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

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
в том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Практические (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	132	132
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	66	66
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.)	66	66
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

5.1 Практическая подготовка при реализации дисциплины

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

5.1.1 Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
6	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	4
	Самостоятельная работа	
ИТОГО		4

5.2.1 Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	2
	Самостоятельная работа	
ИТОГО		2

⁴На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

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 (Л)	Практ (семинарск)	лаборат. ра боты (ЛР)	самост. раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1.Технология производства продукции свиноводства					Коллоквиум
1.1	Тема. Краткая история свиноводства в России. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.	2			4	
1.2	Тема. Биологические особенности, экстерьер и конституция свиней.	-	2		4	
1.3	Тема. Происхождение, эволюция и процесс пороодообразования свиней. Создание пород свиней в России и мире.	2	2		4	
1.4	Тема. Определение живой массы и измерение свиней. Методы оценки энергии роста свиней	-	2		4	
1.5	Тема. Задачи и организационные принципы племенной работы в свиноводстве. Методы разведения свиней.	2			6	
1.6	Тема. Кормление свиней. Откорм свиней	2	2		6	
1.7	Тема. Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.	-	4		10	
2.	Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства					Коллоквиум
2.1	Тема. Факторы, влияющие на качество свинины	2			4	
2.2	Тема. Транспортировка, предубойное содержание свиней	-	2		4	
2.3	Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней	-	2		10	
2.4	Тема. Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней	2			5	
2.5	Тема. Разделка свиных туш.	-	2		5	

2.6	Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины	2	4		10	
2.7	Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины	-	4		10	
2.8	Тема. Качество сырья и готовых изделий из свинины. Условия хранения, транспортировки и реализации готовой продукции	-	2		10	
2.9	Тема. Технология переработки побочной продукции	-	2		4	
	Зачет					-
	ИТОГО за 4 курс	14	30		100	

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 и
		Лекции (Л)	Практ (семинарск)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Технология производства продукции свиноводства				66	Выполнение контрольной работы Зачет
1.1	Тема. Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.	2	2			
1.2	Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней		2			
2.	Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства				66	
2.1	Тема. Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней	2	-			
2.2	Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины		2			
2.3	Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины		2			
	Зачет					-
	Итого за 4 курс	4	8		132	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

7.1.1. Основная литература:

1. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.1.2 Дополнительная литература:

3. Кабанов В.Д. Практикум по свиноводству [Текст] : учеб. для вузов / В. Д. Кабанов ; Моск. гос. акад. ветеринар. медицины и биотехнологии им. К. И. Скрябина. - М., 2005. - 335 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. с.-х. учеб. заведений). - . - ISBN 5-85941-216-9 : 434.00 р. 8 шт.
4. Макарец Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции: 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. 32 шт.
5. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 154 с. — ISBN 978-5-6042462-3-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115326> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113900> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Бажов Г.М. Племенное свиноводство [Текст]: учеб.пособие для вузов по направлению подгот. 110400 "Зоотехния" / Г. М. Бажов. - СПб.: Лань, 2006. - 378 с.: табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 375-376. - ISBN 5-8114-0639-8: 245.00 р., 276.00 р., 276.98 р., 285.45 р., 285.00 р.13 шт.
10. Методические указания и темы курсовых работ по дисциплине "Свиноводство" [Текст]: для студентов заочн. и очн. отд-ний по спец. 110401.65 "Зоотехния" фак. биотехнологии и ветеринарной медицины / Иркут.гос. с.-х. акад., каф. частной зоотехнии, технологии пр-ва и переработки продуктов животноводства; авт.-сост. Е.В. Матвейчук. - Иркутск ИрГСХА, 2006. - 15 с.; 21 см. - Авт.-сост. указан на обороте тит. листа. - 100.00 р. 29 шт.
11. Кузнецов А.Ф. Свиньи : содержание, кормление и болезни [Текст] : учеб.для вузов / А. Ф. Кузнецов [и др.]; под ред. А. Ф. Кузнецова. - СПб. : Лань, 2007. - 543 с.; 24 см. - Авт указ. на обороте тит. л. - Библиогр.: с. 537 . - ISBN 978-5-8114-0732-3: 550.00 р.4 шт.
12. Базарнова Ю.Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учеб. пособие для подгот. бакалавров по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции": допущено Учеб.-метод. об-нием / Ю. Г. Базарнова [и др.]. - СПб.:Прспект Науки, 2011. - 191 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 190-191. - ISBN 978-5-903090-61-7 : 540.00 р.4 шт.
13. Бекенёв В.А. Технология разведения и содержание свиней [Текст] : учеб.пособие для вузов / В. А. Бекенёв. - СПб.: Лань, 2012. - 415 с.: ил. ; 21 см. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Библиогр.

рус., англ., нем. - Библиогр.: с. 386-414. - ISBN 978-5-8114-1257-0 : 790.02 р. 9 шт.

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Портал промышленного свиноводства <https://pinfo.ru/>
2. Мясной эксперт <https://meat-expert.ru>

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

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016).

2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780).

СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (GNU GENERAL PUBLIC LICENSE ИЛИ АНАЛОГ).

Adobe Acrobat Reader DC; Архиватор 7-zip; Браузер Mozilla Firefox

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
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт. Технические средства обучения:	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций,

		экран проекционный Classic Solution - 1 шт.. Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугун - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.
2	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. 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 практических занятий
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.	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 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт. Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C200N - 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.	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и обслуживания учебного оборудования

Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 8 семестр

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

Текущие аттестации: 1 индивидуальная домашняя работа, 2 аудиторные контрольные работы (коллоквиум)

Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Технология производства продукции свиноводства	0-30	4 неделя
Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства	0-30	8 неделя
ИТОГО	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0-5
Посещение занятий	семестр	0-5
Внеаудиторная самостоятельная работа (индивидуальная домашняя работа)	семестр	0-10
Итого		до 20
Зачет		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

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

Программу составил: к. с.-х.н., доцент 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 2021 г.

Заведующий кафедрой:

к. с.-х.н., доцент



Алексеева Юлия Анатольевна