


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:35  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d1d819185361afdb

**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   
«31» мая 2019г

Рабочая программа дисциплины

«Производственный контроль в отрасли»

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная  
4 курс, 7 семестр /4 курс

## 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 «Производственный контроль в отрасли» находится в части, Блока 1 учебного плана дисциплина по выбору по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 7 семестре.

## 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>ПК-3</b>	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> –Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навыками практического применения методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</li> </ul>
		ИД-2 <sub>ПК-3</sub> –Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системами управления качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</li> </ul>
		ИД-3 <sub>ПК-3</sub> –Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить анализ качества на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками применения методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</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 4 з.е. - 144 часа

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

#### **5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 7 вид отчетности – экзамен (7 семестр).**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>
	всего	7 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>144/7</b>	<b>144/7</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	22	22
Семинарские занятия (СЗ)	22	22
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	10	10
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-

<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)

Самостоятельное изучение разделов	42	42
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	12	12
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	-

### 5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4 вид отчетности экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>144/4</b>	<b>144/4</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
в том числе:	-	-
Лекции (Л)	6	6
Семинарские занятия (СЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>96</b>	<b>96</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	6	6
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	80	80
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	10	10
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	-

### 5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

<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)

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
7	лекция	-
	лабораторное занятие	-
	практическое занятие	4
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		4

### 5.2.2.Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	-
	лабораторное занятие	-
	практическое занятие	2
	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.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>7 семестр</b>						
1.	РАЗДЕЛ 1 Производственный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Виды систем качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Применение различных систем контроля СанПиН, HACCP, GMP, ISO при переработке сырья	2	2		2	Реферат
2.	Тема 1 Производственный контроль при получении и переработке молока и молочных продуктов	4	4		8	Устный опрос (собеседование)
3.	Тема 2 Производственный контроль при получении и переработке птицы и яйцепродуктов	2	2		10	Устный опрос (собеседование)
4.	Тема 3 Производственный контроль при получении и переработке рыбы и других гидробионтов	2	2		10	Устный опрос (собеседование)
5.	РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль на предприятиях переработки сырья животного. Входной контроль качества сырья на предприятии, производственный контроль полуфабрикатов, параметры технологических процессов и оценка качества готовой продукции	2	2		10	Реферат
6.	Тема 1 Производственный контроль в колбасном производстве	4	4		6	Устный опрос (собеседование)
7.	Тема 2 Производственный контроль на консервном производстве	2	2		6	Устный опрос (собеседование)
8.	Тема 3 Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов и переработке эндокринно-ферментного сырья	2			6	Устный опрос (собеседование)
9.	Тема 4 Производственный контроль в помещениях холодильников	2	2		6	Устный опрос (собеседование)
	<b>Итого за 7 семестр</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>64</b>	экзамен

	<b>Экзамен</b>					<b>36</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>64</b>	<b>36</b>
					<b>144</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.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>4 курс</b>						
1.	РАЗДЕЛ 1 Производственный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Виды систем качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Применение различных систем контроля СанПиН, HACCP, GMP, ISO при переработке сырья	2	-		16	Выполнение контрольной работы  экзамен
2.	Тема 1 Производственный контроль при получении и переработке молока и молочных продуктов	2	-		10	
3.	Тема 2 Производственный контроль при получении и переработке птицы и яйцепродуктов	-	2		10	
4.	Тема 3 Производственный контроль при получении и переработке рыбы и других гидробионтов	-	-		10	
5.	Раздел 2. Производственный контроль на предприятиях переработки сырья животного. Входной контроль качества сырья на предприятии, производственный контроль полуфабрикатов, параметры технологических процессов и оценка качества готовой продукции	2	-		10	
6.	Тема 1 Производственный контроль в колбасном производстве	-	2		10	
7.	Тема 2 Производственный контроль на консервном производстве	-	-		10	
8.	Тема 3 Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов и переработке эндокринно-ферментного сырья	-	-		10	
9.	Тема 4 Производственный контроль в помещениях холодильников	-	2		10	



	<b>Итого за 4 курс</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>96</b>	
	<b>Экзамен</b>					<b>36</b>
	<b>Итого за 4 курс по дисциплине</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>96</b>	<b>36</b>
		<b>144</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. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учеб. для вузов : рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 475 с. ; 24 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 464-467. - ISBN 978-5-8114-0733-0 : 728.20 р.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : практикум : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. (спец.) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2012. - 238 с. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 236--237. - ISBN 978-5-8114-1302-7 : 440.00 р., 470.80 р.
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) - "бакалавр") : допущено Учеб.-метод. об-нием / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2012. - 621 с. : табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Авт. указ. в конце кн. - Библиогр.: с. 609-612. - ISBN 978-5-8114-1306-5 : 900.02 р., 962.94 р.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учеб. для вузов : рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; ред. М. Ф. Боровков. - 2-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2008. - 447 с. : ил. ; 25 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 441-443. - ISBN 978-5-8114-0733-0 : 521.84 р.

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

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие для вузов по направлению 110900.62 "Водные биоресурсы и аквакультура" и спец. 110901.65 "Водные биоресурсы

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

и аквакультура" : допущено УМО / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 188 с. : ил. ; 21 см. - Библиогр.: с. 180-181. - ISBN 978-5-903090-52-5 : 540.00 р.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие по дисциплинам "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 122 с. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 120-122. - Б. ц. [Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ](#)

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса ластоногих и морских млекопитающих [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для студентов очн. и заочн. обучения направлений подгот.: 36.03.01 - ветеринарно-санитарная экспертиза, 06.03.01 - биология (охотоведение), 35.03.07 - технология пр-ва и переработки с.-х. продукции, 36.05.01 - ветеринария / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, Л. А. Очирова ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 148 с. : ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 141-143. - Б. ц.

[Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ](#)

4. 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> (дата обращения: 15.12.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, 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>

6. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учеб. для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" : рек. Учеб.-метод. об-нием / В. И. Манжесов [и др.] ; под ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 533 с. : ил. ; 25 см. - Авт. указ. на обороте тит. л. - Библиогр.: с. 529-533. - ISBN 978-5-4377-0006-8 : 1055.00 р.

## 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/>
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
3.	Windows XP Professional (операционная система)	лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие

## 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.	Лекционная ауд. 45	Мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия	Для проведения лекционных занятий
2.	Компьютерный класс ауд. 52	Компьютеры	Для проведения практических занятий
3.	Аудитория 45	Компьютеры	Для самостоятельной работы

## Рейтинг-план дисциплины

4 курс, седьмой семестр

Лекции – 22 часов. Практические занятия – 22 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 2реферата.

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

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
РАЗДЕЛ 1 Производственный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения. Виды систем качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Применение различных систем контроля СанПиН, HACCP, GMP, ISO при переработке сырья	30	3 неделя
Раздел 2. Производственный контроль на предприятиях переработки сырья животного. Входной контроль качества сырья на предприятии, производственный контроль полуфабрикатов, параметры технологических процессов и оценка качества готовой продукции	30	7 неделя
<b>Итого</b>	<b>60</b>	
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 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
<b>Итого</b>		<b>до 40</b>
<b>Экзамен</b>		<b>20-40</b>

#### 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. Неудача 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 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 № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Козуб Юлия Анатольевна

**Согласовано:**

Директор центра информационных технологий

\_\_\_\_\_ Б.П. Гусев

«31» мая 2019

Директор библиотеки

\_\_\_\_\_ М.З. Ерохина

«31» мая 2019