

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2026 06:11:47
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d9c4b6c117103d4735d

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант	Пользователь	Дата подписания
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского"	Ильина О.П.	27.03.2026
		Подпись верна

Рабочая программа дисциплины
"Введение в профессиональную деятельность"

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции животноводства (академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
1 Курс - 2 семестр/1 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

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

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить основы технологии производства;
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции;

2. 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	ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать - технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Уметь - различать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Владеть - навыками по использованию различных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований профессиональной деятельности;	ИД-1ОПК-5Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: - основы экспериментальных исследований в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь: -ставить цели и задачи при участии в экспериментальных исследованиях в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеть: -навыками по решению поставленных задач при участии в экспериментальных исследованиях в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
-------	---	--	---

3. 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.

4. 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 3 з.е. - 108 часов

Очная форма обучения: Семестр - 2 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		2
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	40
В том числе:		
Лекционные занятия	20	20
Практические занятия	20	20
Самостоятельная работа:	68	68
Самостоятельная работа	68	68
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 1 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		1
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	6	6

Самостоятельная работа:	96	96
Самостоятельная работа	96	96
Зачет		

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1 Технология производства продукции сельского хозяйства			
1,1	Краткая история развития Технологии и техники	2	2	6
1,2	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции	2	2	6
1,3	Технология переработки продукции сельского хозяйства	2	2	6
1,4	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции	2	2	6
1,5	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания	2	2	6
1,6	Технологии производства и переработки растениеводческой продукции	2	2	10
1,7	Технологии производства и переработки животноводческой продукции	2	2	10
1	Технология производства продукции сельского хозяйства			
2	Раздел 2 Эксперименты, инновации в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции			

2,1	Основные понятия. Эксперимент, научный опыт, инновация, патент, изобретение.	2	2	6
2,2	Критерии экспериментальной работы	2	2	6
2,3	Этапы экспериментальной работы	2	2	6
2	Краткая история			
3	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции			
4	Технология переработки продукции сельского хозяйства			
5	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции			
6	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания			
ИТОГО		20	20	68
Зачет				
Итого по дисциплине			108	

5.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1 Технология производства продукции сельского хозяйства			
1,1	Краткая история развития Технологии и техники			
1,2	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции			
1,3	Технология переработки продукции сельского хозяйства			
1,4	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции			

1,5	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания			
1,6	Технологии производства и переработки растениеводческой продукции			
1,7	Технологии производства и переработки животноводческой продукции			
1	Технология производства продукции сельского хозяйства	2		12
2	Раздел 2 Эксперименты, инновации в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции			
2,1	Основные понятия. Эксперимент, научный опыт, инновация, патент, изобретение.			
2,2	Критерии экспериментальной работы			
2,3	Этапы экспериментальной работы			
2	Краткая история	2		12
3	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции	2		12
4	Технология переработки продукции сельского хозяйства		2	20
5	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции		2	20
6	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания		2	20
ИТОГО		6	6	96
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6.1.1. Основная литература

Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2008. - 455 с. ; 21 см. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 450-451 . - ISBN 978-5-9532-0599-3 : 374.00 р., 508.20 р.

Потипаева Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А. - Кемерово : КемГУ, 2015. - 190 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

6.1.2. Дополнительная литература

Мусаев Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов / Мусаев Ф. А., Жевнин Д. И. - Рязань : РГАТУ, 2012. - 157 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/137460>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Дагбаева Т. Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Дагбаева Т. Ц., Залуцкая Е. В. - Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. - 146 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/138752>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

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

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

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем)	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		
1	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО

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

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>

4	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: 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 - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам
---	------------------------	--	---

8. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат сельскохозяйственных наук <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (ученая степень)	Доцент <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (занимаемая должность)	Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (место работы)	Алексеева Ю. А. <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> (ФИО)
---	--	--	--

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции
 Протокол № 8 от 18 марта 2025 г.

Зав.кафедрой /Гордеева А.К./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Иркутский государственный аграрный университет
им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
27.03.2026
Подпись верна

Рабочая программа дисциплины
"Введение в профессиональную деятельность"

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

Направленность (профиль) Управление качеством сельскохозяйственной продукции
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
1 Курс - 2 семестр/1 курс

Молодёжный, 2026

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

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

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить основы технологии производства;
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции;

2. 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	ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать - технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Уметь - различать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Владеть - навыками по использованию различных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований профессиональной деятельности;	ИД-1ОПК-5Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: - основы экспериментальных исследований в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь: -ставить цели и задачи при участии в экспериментальных исследованиях в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеть: -навыками по решению поставленных задач при участии в экспериментальных исследованиях в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
-------	---	--	---

3. 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.

4. 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 3 з.е. - 108 часов

Очная форма обучения: Семестр - 2 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		2
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	40
В том числе:		
Лекционные занятия	20	20
Практические занятия	20	20
Самостоятельная работа:	68	68
Самостоятельная работа	68	68
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 1 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		1
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	6	6

Самостоятельная работа:	96	96
Самостоятельная работа	96	96
Зачет		

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1 Технология производства продукции сельского хозяйства			
1,1	Краткая история развития Технологии и техники	2	2	6
1,2	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции	2	2	6
1,3	Технология переработки продукции сельского хозяйства	2	2	6
1,4	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции	2	2	6
1,5	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания	2	2	6
1,6	Технологии производства и переработки растениеводческой продукции	2	2	10
1,7	Технологии производства и переработки животноводческой продукции	2	2	10
1	Технология производства продукции сельского хозяйства			
2	Раздел 2 Эксперименты, инновации в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции			

2,1	Основные понятия. Эксперимент, научный опыт, инновация, патент, изобретение.	2	2	6
2,2	Критерии экспериментальной работы	2	2	6
2,3	Этапы экспериментальной работы	2	2	6
2	Краткая история			
3	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции			
4	Технология переработки продукции сельского хозяйства			
5	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции			
6	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания			
ИТОГО		20	20	68
Зачет				
Итого по дисциплине			108	

5.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1 Технология производства продукции сельского хозяйства			
1,1	Краткая история развития Технологии и техники			
1,2	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции			
1,3	Технология переработки продукции сельского хозяйства			
1,4	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции			

1,5	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания			
1,6	Технологии производства и переработки растениеводческой продукции			
1,7	Технологии производства и переработки животноводческой продукции			
1	Технология производства продукции сельского хозяйства	2		12
2	Раздел 2 Эксперименты, инновации в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции			
2,1	Основные понятия. Эксперимент, научный опыт, инновация, патент, изобретение.			
2,2	Критерии экспериментальной работы			
2,3	Этапы экспериментальной работы			
2	Краткая история	2		12
3	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции	2		12
4	Технология переработки продукции сельского хозяйства		2	20
5	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции		2	20
6	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания		2	20
ИТОГО		6	6	96
Зачет				
Итого по дисциплине			108	

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6.1.1. Основная литература

Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / Г. Н. Крусъ [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2008. - 455 с. ; 21 см. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 450-451 . - ISBN 978-5-9532-0599-3 : 374.00 р., 508.20 р.

Потипаева Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А. - Кемерово : КемГУ, 2015. - 190 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

6.1.2. Дополнительная литература

Мусаев Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов / Мусаев Ф. А., Жевнин Д. И. - Рязань : РГАТУ, 2012. - 157 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/137460>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Дагбаева Т. Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Дагбаева Т. Ц., Залуцкая Е. В. - Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. - 146 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/138752>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

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

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

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем)	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		
1	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО

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

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>

4	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: 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 - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам
---	------------------------	--	---

8. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат сельскохозяйственных наук _____ (ученая степень)	Доцент _____ (занимаемая должность)	Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции _____ (место работы)	Алексеева Ю. А. _____ (ФИО)
--	---	---	-----------------------------------

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции
 Протокол № 8 от 18 марта 2025 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./