

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДАЮ

Декан Франциска Мендес

Мендес Франциска

Сартакова О.А.

"3" 09 2019г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.11

Технологии производства и переработки

z38.03.02-19-ЭМ.plx

Направление 38.03.02 Менеджмент Профиль Производственный
менеджмент АПК

бакалавр

Учебный план

Квалификация

Форма обучения

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану

заочная

3 ЗЕТ

108

Виды контроля на курсах:

экзамен - 2

в том числе:

контактная работа

21,5

самостоятельная работа

86,5

часы на контроль

9

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Семинарские занятия	8	8	8	8
Консультации	0,25	0,25	0,25	0,25
Промежуточная	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	12,25	12,25	12,25	12,25
Контактная работа	12,5	12,5	12,5	12,5
Сам. работа	86,5	86,5	86,5	86,5
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2019 г.

Программу составил(и):

докт. техн. наук, профессор, Курбанова М.Г.



Рабочая программа дисциплины

Технологии производства и переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.01.2016г. №7)

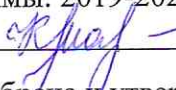
составлена на основании учебного плана:

Направление 38.03.02 Менеджмент Профиль Производственный менеджмент АПК
утвержденного учёным советом вуза от 23.05.2019 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агробиотехнологий

Протокол №1 от 1 сентября 2019 г.

Срок действия программы: 2019-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  докт. техн. наук Курбанова Марина Геннадьевна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией _____ факультета

Протокол № 1 от 03 09. 2019 г.

Председатель методической комиссии _____



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
Цель - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.	
Задачи:	
- изучение технологий производства и хранения продукции животноводства;	
- овладение технологией переработки продукции животноводства;	
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА	
Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 31.12.2015))
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Органическое сельское хозяйство
2.2.2	Экономика сельского хозяйства
2.2.3	Экономика пищевой и перерабатывающей промышленности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПСК-1: Способность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	технологический процесс производства продукции животноводства
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	организовывать технологический процесс производства продукции животноводства
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе
Уровень 3	
ПСК-2: Способность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	
Знать:	
Уровень 1	особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для ее хранения
Уровень 2	технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования
Уровень 2	организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства
Уровень 2	навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы переработки животного сырья.
3.2	Уметь:
3.2.1	- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.
3.3	Владеть:
3.3.1	- методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА							
1.1	Основы разведения сельскохозяйственных животных. Технология производства продукции скотоводства. /Лек/	2	2	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32	2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.2	Экстерьер и конституция крупного рогатого скота разного направления продуктивности. Пороки и недостатки экстерьера. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1, У1У2 В1В2 ПСК-2 У1У2 В1В2		Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.3	Технология производства продукции свиноводства и овцеводства. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
1.4	Технология производства продукции птицеводства. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
	Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА							
2.1	Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека; состав и ценность молока сельскохозяйственных животных различных видов; органолептические, физико-химические и технологические свойства молока.	2	2	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
2.2	Исследование состава и свойств молока. /Сем зан/	2	2	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1, У1У2 В1В2 ПСК-2 У1У2 В1В2	4	Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование, тест
2.3	Требования НД на молоко-сырье, приемка молока на предприятии; первичная, механическая и тепловая обработка молока; пороки сырого молока, причины возникновения и меры предупреждения. /Ср/	2	8	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование

2.4	Виды питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов. Технологические особенности их производств. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
2.5	Изучение технологических процессов производства диетических кисломолочных продуктов. /Сем зан/	2	2	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1, У1У2 В1В2 ПСК-2 У1У2 В1В2	4	Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование, тест
2.6	Ассортимент кисломолочных продуктов, требования НД; виды заквасочных культур для производства кисломолочных продуктов, технологические особенности производства заквасок. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
2.7	Классификация и ассортимент масла из коровьего молока требования НД; общая технология производства масла сливочного методом сбивания и преобразованием высокожирных сливок; пороки сливочного масла причины возникновения и меры предупреждения. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
2.8	Изучение основ технологии сливочного масла методом сбивания. /Сем зан/	2	2	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1, У1У2 В1В2 ПСК-2 У1У2 В1В2	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование, тест
2.9	Классификация и ассортимент мороженого требования НД; общая технология производства мороженого; пороки мороженого причины возникновения и меры предупреждения. /Ср/	2	4	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.2 Э1 Э3	Собеседование
2.10	Классификация и ассортимент сыров; общая технология производства сычужных твердых и мягких сыров. Пороки сыров причины возникновения и меры предупреждения. Изучение технологических процессов обработки сгустка и сырного зерна в производстве твердых сычужных сыров. /Ср/	2	8	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32	2	Л1.2Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА								
3.1	Роль мясopодуKтов в питании человека; Убой животных и птицы; характеристика потребительских и технологических свойств мяса на разных стадиях автолиза. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
3.2	Изучение методов определения свежести мяса сельскохозяйственных животных. /Сем зан/	2	2	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1, У1У2 В1В2 ПСК-2 У1У2 В1В2	4	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
3.3	Роль мясopодуKтов в питании человека; пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных различных видов; номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
3.4	Сортовая разделка туш мяса для розничной торговли; производство сырых полуфабрикатов. /Ср/	2	6	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э3	Собеседование

3.5	/КРА/	2	0,25					
3.6	Технологическая обработка и консервирование мясного сырья, особенности производства колбасных, соленых и копченых изделий; полуфабрикатов, баночных консервов. /Ср/	2	5,5	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
3.7	Ассортимент и производство колбасных, соленых и копченых изделий; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства изделий; возможные дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения. /Ср/	2	4	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.3Л2.1 Э1 Э3	Собеседование
3.8	Подготовка к защите лабораторных работ. /Ср/	2	3	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1,31 32 ПСК- 2,31 32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2 Э3	Собеседование
3.9	/Инд кон/	2	0,25					
3.10	/Экзамен/	2	9	ПСК-1 ПСК-2	ПСК-1, 31, ПСК-2, 31, 32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	Собеседование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

6.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2109	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические 21 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 41 шт., доска меловая – 1шт., ПК Системный блок Kraftway, 1 шт., проектор NEC, 1 шт., экран ScreenMedia, 1 шт., колонки к преподавательскому компьютеру	
2103	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт.; лабораторное оборудование: холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микрометр санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., Весы лабораторные ВЛТ-150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., Термостат ТС-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт.,	

		весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно-наглядные материалы	
2202	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	столы ученические – 32 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 37 шт., Системный блок – 18 шт., монитор – 18 шт., проектор 1 шт., экран 200*200 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., колонки - 1 шт.	
2207	Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА	столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 2 шт., стулья – 22 шт., системный блок – 11 шт., монитор -11 шт., телевизор – 1 шт., аудиокolonки – 1 шт. доска маркерная меловая комбинированная 1 шт.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Чикалева А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Производство и переработка продукции животноводства: учебное пособие	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017
Л1.2	Шарафугдинов Г. С., Сибатуллин Ф. С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2016
Л1.3	Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие	СПб.: Лань, 2016

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукции животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринарии"	Санкт-Петербург: Лань, 2013
Л2.2	М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукции животноводства: учебник для ВУЗов	СПб.: Лань, 2010

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС znanium.com
Э2	ЭБС "AgriLib"
Э3	ЭБС "Лань"

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Курсы лекций, интерактивные задания, методические указания для лабораторно-практических занятий, методические указания по изучению дисциплины и задание для контрольной работы, тестовые задания по отдельным разделам и темам, задания для самостоятельной работы. Материалы располагаются на сайте дистанционных технологий по адресу: <http://moodle.ksai.ru>

