

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

*Б1.В.23 Организация малотоннажных перерабатывающих производств*

**Направление подготовки** *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Профиль подготовки** *Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация выпускника** *бакалавр*

**Форма обучения** *очная*

## 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация малотоннажных перерабатывающих производств» являются:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации малотоннажных перерабатывающих производств;
- изучение документации и нормативных документов, знание способов переработки сельскохозяйственной продукции, и умение разместить необходимое оборудование с использованием все рабочей зоны помещения.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация малотоннажных перерабатывающих производств» включена в *вариативной* части дисциплины. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Организация малотоннажных перерабатывающих производств» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

| Компетенция   | Дисциплина         |
|---------------|--------------------|
| ОПК-5, ПК -15 | Кормление животных |

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

| Компетенция    | Дисциплина                                                  |
|----------------|-------------------------------------------------------------|
| ОПК -5, ПК -15 | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
|                | Технология хранения и переработки продукции животноводства  |

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

| Индекс и содержание компетенции                                                                                                                     | Знания                                                                                                                                                           | Умения                                                                                                                                | Навыки и (или) опыт деятельности                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции | 1 этап: основные формы организации предприятий по производству комбикормов<br>2 этап: основные нормы проектирования комбикормовых цехов и заводов малой мощности | 1 этап: производить расчет технологического оборудования<br>2 этап: производить компоновку и размещение технологического оборудования | 1 этап: планирования комбикормового производства<br>2 этап: организации комбикормового производства |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                            |                                                                                                                     |                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-15:<br>способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления | 1 этап: основные принципы организации перерабатывающих производств<br>2 этап: нормы проектирования предприятий малой мощности по переработки с/х продукции | 1 этап: выполнять планировку рабочих мест, и технологических линий<br>2 этап: выполнять планировку цехов и корпусов | 1 этап: планировки производственных помещений<br>2 этап: составления генерального плана перерабатывающего предприятия |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Методы оптимальных решений» составляет 3 зачетные единицы (108 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

| № п/п    | Вид учебных занятий                        | Итого КР | Итого СР | Семестр №3 |          |
|----------|--------------------------------------------|----------|----------|------------|----------|
|          |                                            |          |          | КР         | СР       |
| <b>1</b> | <b>2</b>                                   | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b>   | <b>6</b> |
| 1        | Лекции (Л)                                 | 34       | -        | 34         | -        |
| 2        | Лабораторные работы (ЛР)                   | 34       | -        | 34         | -        |
| 3        | Практические занятия (ПЗ)                  | -        | -        | -          | -        |
| 4        | Семинары (С)                               | -        | -        | -          | -        |
| 5        | Курсовое проектирование (КП)               | -        | -        | -          | -        |
| 6        | Рефераты (Р)                               | -        | 10       | -          | 10       |
| 7        | Эссе (Э)                                   | -        | -        | -          | -        |
| 8        | Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)      | -        | -        | -          | -        |
| 9        | Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)    | -        | 18       | -          | 18       |
| 10       | Подготовка к занятиям (ПкЗ)                | -        | 10       | -          | 10       |
| 11       | Промежуточная аттестация                   | 2        |          | 2          |          |
| 12       | Наименование вида промежуточной аттестации | х        | х        | зачет      |          |
| 13       | Всего                                      | 70       | 38       | 70         | 38       |

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

| №<br>п/п | Наименования разделов и тем                                                                      | Се<br>ме<br>ст<br>р | Объем работы по видам учебных занятий, академические часы |                            |                                     |                  |                                        |                        |                                                       |                                             |                              |                                     | Коды<br>форм<br>ируе<br>м<br>ых<br>компе<br>тенци<br>й |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------|----------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                  |                     | лекции                                                    | лаборат<br>орная<br>работа | практи<br>ческ<br>ие<br>заняти<br>я | семи<br>нар<br>ы | курсо<br>вое<br>проек<br>тиров<br>ание | рефер<br>аты<br>(эссе) | индив<br>идуал<br>ьные<br>дома<br>шние<br>задан<br>ия | самостоя<br>тельное<br>изучение<br>вопросов | подготовк<br>а к<br>занятиям | промеж<br>уточная<br>аттестаци<br>я |                                                        |
| 1        | 2                                                                                                | 3                   | 4                                                         | 5                          | 6                                   | 7                | 8                                      | 9                      | 10                                                    | 11                                          | 12                           | 13                                  | 14                                                     |
| 1        | <b>Раздел 1</b> Структура предприятий                                                            | 3                   |                                                           |                            |                                     |                  |                                        | 4                      |                                                       | 5,5                                         | 2                            |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.1      | <b>Тема 1</b> Производственный процесс и его организация                                         | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        |                        |                                                       |                                             |                              |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.2      | <b>Тема 2</b> Инфраструктура предприятия                                                         | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        | 1                      |                                                       |                                             | 0,5                          |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.3      | <b>Тема 3</b> Классификация пищевых производств и сырья. Основные свойства различных видов сырья | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        | 1                      |                                                       | 2,5                                         | 0,5                          |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.4      | <b>Тема 4</b> Организация мукомольного производства                                              | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        | 1                      |                                                       | 0,5                                         | 0,5                          |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.5      | <b>Тема 5</b> Планирование крупноцехов и крупозаводов малой мощности                             | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        | 1                      |                                                       | 2,5                                         | 0,5                          |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.6      | <b>Раздел 2</b> Основные стадии производства                                                     | 3                   |                                                           |                            |                                     |                  |                                        | 3                      |                                                       | 7                                           | 3                            |                                     | ОПК-5                                                  |
| 1.7      | <b>Тема 1</b> Организация производства комбикормов                                               | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        | 1                      |                                                       | 2,0                                         | 1                            |                                     | ОПК-5                                                  |
| 1.8      | <b>Тема 2</b> Организация хлебопекарных предприятий                                              | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        |                        |                                                       |                                             | 1                            |                                     | ПК-15                                                  |
| 1.1<br>0 | <b>Тема 3</b><br>Проектирования предприятий малой мощности по производству кондитерских          | 3                   | 2                                                         | 2                          |                                     |                  |                                        | 1                      |                                                       | 2,5                                         | 0,5                          |                                     | ПК-15                                                  |

|          |                                                                                               |   |    |    |  |  |  |    |  |     |     |   |       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|--|--|--|----|--|-----|-----|---|-------|
|          | изделий                                                                                       |   |    |    |  |  |  |    |  |     |     |   |       |
| 1.2<br>0 | <b>Тема 4</b><br>Предприятия по переработке плодоовощной продукции                            | 3 | 2  | 2  |  |  |  | 1  |  | 2,5 | 0,5 |   | ПК-15 |
| 2        | <b>Раздел 3</b> Основы переработки сельскохозяйственного сырья                                | 3 |    |    |  |  |  |    |  | 5   | 3   |   | ПК-15 |
| 2.1      | <b>Тема 1</b> Проектирование предприятий мясоперерабатывающей промышленности                  | 3 | 2  | 2  |  |  |  |    |  | 2,5 |     |   | ПК-15 |
| 2.2      | <b>Тема 2</b><br>Организация работы предприятий мясоперерабатывающей промышленности           | 3 | 2  | 2  |  |  |  |    |  |     | 1   |   | ПК-15 |
| 2.3      | <b>Тема 3</b><br>Проектирование предприятий по переработке молока                             | 3 | 2  | 2  |  |  |  |    |  |     | 1   |   | ПК-15 |
| 2.4      | <b>Тема 4</b><br>Организация производственного процесса на предприятиях по переработке молока | 3 | 2  | 2  |  |  |  |    |  | 2,5 | 1   |   | ПК-15 |
| 2.5      | <b>Раздел 4</b> Требования к сооружениям для перерабатывающей промышленности                  | 3 |    |    |  |  |  | 3  |  | 0,5 | 2   |   | ПК-15 |
| 2.6      | <b>Тема 1</b><br>Организация ликеро-водочного производства                                    | 3 | 2  | 2  |  |  |  | 1  |  |     | 0,5 |   | ПК-15 |
| 2.7      | <b>Тема 2</b><br>Организация безалкогольного и слабоалкогольного производства                 | 3 | 2  | 2  |  |  |  | 1  |  | 0,5 | 0,5 |   | ПК-15 |
| 2.8      | <b>Тема 3</b><br>Коммерческая деятельность предприятия                                        | 3 | 2  | 2  |  |  |  | 1  |  |     | 1   |   | ПК-15 |
| 2.9      | <b>Тема 4</b><br>Требования к зданиям перерабатываемой промышленности                         | 3 | 2  | 2  |  |  |  |    |  |     |     |   | ПК-15 |
| 5.       | <b>Контактная работа</b>                                                                      | 3 | 34 | 34 |  |  |  |    |  |     |     | 2 | ПК-15 |
| 6.       | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                 | 3 |    |    |  |  |  | 10 |  | 18  | 10  |   | ПК-15 |
| 7.       | <b>Объем дисциплины в семестре</b>                                                            | 3 | 34 | 34 |  |  |  | 10 |  | 18  | 10  | 2 | ПК-15 |
| 15.      | <b>Всего по дисциплине</b>                                                                    | х | 34 | 34 |  |  |  | 10 |  | 18  | 10  | 2 | ПК-15 |

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

| № п.п.              | Наименование темы лекции                                                       | Объем,<br>академические часы |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Л-1                 | Организация деятельности предприятия                                           | 2                            |
| Л-2                 | Производственный процесс и его организация                                     | 2                            |
| Л-3                 | Классификация пищевых производств и сырья                                      | 2                            |
| Л-4                 | Организация мукомольных заводов                                                | 2                            |
| Л-5                 | Планирование крупозавода                                                       | 2                            |
| Л-6                 | Комбикормовый завод                                                            | 2                            |
| Л-7                 | Организация хлебопекарных предприятий                                          | 2                            |
| Л-8                 | Проектирования предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий | 2                            |
| Л-9                 | Предприятия по переработки плодоовощной продукции                              | 2                            |
| Л-10                | Проектирование предприятий мясоперерабатывающей промышленности                 | 2                            |
| Л-11                | Организация предприятий мясоперерабатывающей промышленности                    | 2                            |
| Л-12                | Проектирование предприятий молочной промышленности                             | 2                            |
| Л-13                | Организация работы на предприятиях молочной промышленности                     | 2                            |
| Л-14                | Организация ликероводочного производства                                       | 2                            |
| Л-15                | Организация безалкогольного и слабоалкогольного производства                   | 2                            |
| Л-16                | Коммерческая деятельность предприятия                                          | 2                            |
| Л-17                | Требования к зданиям перерабатывающей промышленности                           | 2                            |
| Итого по дисциплине |                                                                                | 34                           |

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

| № п.п. | Наименование темы лабораторной работы                                    | Объем,<br>академические часы |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ЛР-1   | Нормативные документы для организации малотоннажного производства        | 2                            |
| ЛР-2   | Разработка оптимальной планировки производственного участка              | 2                            |
| ЛР-3   | Понятия о производственных процессах                                     | 2                            |
| ЛР-4   | Технологическое оборудование для мини-мельниц агрегатного типа           | 2                            |
| ЛР-5   | Схема технологического процесса в крупяном производстве                  | 2                            |
| ЛР-6   | Проектирование пекарен малой мощности                                    | 2                            |
| ЛР-7   | Генеральный план проектируемого предприятия переработки мясной продукции | 2                            |
| ЛР-8   | Требования, предъявляемые к копильным отделения мясной промышленности    | 2                            |
| ЛР-9   | Нормы для хранения и перевозки сырья и                                   | 2                            |

|                     |                                                                                                                   |    |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                     | готовой промышленности молочной промышленности и Дезинсекция, дератизация                                         |    |
| ЛР-10               | Требования к воде, используемой в производстве ликероводочных изделий. Отходы производства                        | 2  |
| ЛР-11               | Упаковка (выбой), хранение и отпуск готовой продукции комбикормов, основные требования к электротехнической части | 2  |
| ЛР-12               | Требования пожарной безопасности для экстракционных заводов                                                       | 2  |
| ЛР-13               | Требования для пожарной безопасности для ликероводочных заводов                                                   | 2  |
| ЛР-14               | Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов             | 2  |
| ЛР-15               | Безопасность на предприятиях перерабатывающей промышленности                                                      | 2  |
| ЛР-16               | Изучение нормативной документации для перерабатывающей промышленности                                             | 2  |
| ЛР-17               | Изучение нормативной документации для перерабатывающей промышленности                                             | 2  |
| Итого по дисциплине |                                                                                                                   | 34 |

**5.2.3 Практические занятия РУП не предусмотрены.**

**5.2.4 Семинарские занятия РУП не предусмотрены.**

**5.2.5 Курсовые работы (проекты) РУП не предусмотрены.**

#### **5.2.6 Темы рефератов**

- 1.Режим работы предприятия по производству спирта
- 2.Основные требования пожаро- и взрывобезопасности на комбикормовых Оренбургской области.
- 3.Размещение оборудования по этажам производственного здания при производстве комбикормов
4. Основные требования пожаро- и взрывобезопасности на мукомольных предприятиях Оренбургской области.
5. Распорядок работы и организация рабочих мест при производстве консервов
- 6.Организация территории заводов по переработке плодов и овощей в России
- 7.Классификация пищевых малотоннажных производств
8. Технологические нормы проектирования комбикормового завода
- 9.Требования к площадке при производстве рыбных консервов
2. Основная компоновка оборудования консервного цеха
- 10.Размещение оборудования на предприятиях по производству кондитерских изделий
- 11.Расчет технологического оборудования при производстве молочных консервов

**5.2.7 Темы эссе РУП не предусмотрены.**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РУП не предусмотрены.**

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

| № п.п. | Наименования темы                                                                  | Наименование вопроса                                                            | Объем, академические часы |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1      | Классификация пищевых производств и сырья. Основные свойства различных видов сырья | 1. Основные виды растительного сырья перерабатывающей промышленности            | 2,5                       |
| 2      | Организация мукомольного производства                                              | 1. Основные операции переработки зерна в муку                                   | 0,5                       |
| 3      | Планирование крупноцехов и крупозаводов малой мощности                             | 1. Компоновка и размещение оборудования в крупноцехах                           | 2,5                       |
| 4      | Организация производства комбикормов                                               | 1. Нормы проектирования комбикормовых предприятий                               | 2,0                       |
| 5      | Проектирование предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий     | 1. Размещение оборудования на предприятиях по производству кондитерских изделий | 2,5                       |
| 6      | Предприятия по переработке плодоовощной продукции                                  | 1. Организация территории предприятий по переработке плодов и овощей            | 2,5                       |
| 7      | Проектирование предприятий мясоперерабатывающей промышленности                     | 1. Требования к площадке предприятия консервного цеха                           | 2,5                       |
| 8      | Проектирование предприятий по переработке молока                                   | 1. Организация рабочих мест предприятий по переработке молока                   | 2,5                       |
| 9      | Организация безалкогольного и слабоалкогольного производства                       | 1. Требования к размещению спиртохранилищ                                       | 0,5                       |
| Итого  |                                                                                    |                                                                                 | 18                        |

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства/ Личко Н.М. Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. - М.: Колос, 2010.

#### 6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Широков, Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации. М.: Агропромиздат, 1988

#### 6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ.



#### **6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке реферата/эссе;

#### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. OpenOffice

#### **6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. ЭБС "КнигаФонд": [www.knigafund.ru/](http://www.knigafund.ru/)
2. ЭБС "Лань": [www.e.lanbook.com/](http://www.e.lanbook.com/)
3. ЭБС "ibooks.ru": [www.ibooks.ru/](http://www.ibooks.ru/)
4. eLIBRARY.RU: [www.elibrary.ru/](http://www.elibrary.ru/)

#### **7 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

| Номер ЛР | Тема лабораторной работы                                           | Название специализированной лаборатории | Название спецоборудования       | Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний |
|----------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| ЛР-1     | Нормативные документы для организации малотоннажного производства. | 106                                     | Образцы нормативных документов  | 1.ПК- Intel Celeron                                                   |
| ЛР-2     | Разработка оптимальной планировки производственного участка        | 106                                     | Нормативные документы           | 1.ПК- Intel Celeron                                                   |
| ЛР-3     | Понятия производственных процессах                                 | 106                                     | Нормативные документы           | 1.ПК- Intel Celeron                                                   |
| ЛР-4     | Технологическое оборудование для мини-мельниц агрегатного типа     | 106                                     | МЛУ-202                         | 1.ПК- Intel Celeron                                                   |
| ЛР-5     | Схема технологического процесса в крупяном                         | 106                                     | Лабораторный бурат, шелушитель, | 1.ПК- Intel Celeron                                                   |

|       |                                                                                                                   |     |                                                      |                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------|---------------------|
|       | производстве                                                                                                      |     | зерносушилка                                         |                     |
| ЛР-6  | Проектирование пекарен малой мощности                                                                             | 102 | Комплект хлебопекарного оборудования Garbin          | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-7  | Генеральный план проектируемого предприятия переработки мясной продукции                                          | 106 | Видео фрагменты оборудования и технологическое схемы | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-8  | Требования предъявляемые к коптильным отделения мясной промышленности                                             | 101 | Нормативные документы                                | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-9  | Нормы для хранения и перевозки сырья и готовой промышленности молочной промышленности и Дезинсекция, дератизация  | 101 | Нормативные документы                                | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-10 | Требования к воде, используемой в производстве ликероводочных изделий, отходы производства                        | 106 | Нормативные документы и характеристики оборудования  | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-11 | Упаковка (выбой), хранение и отпуск готовой продукции комбикормов, основные требования к электротехнической части | 101 | Нормативные документы                                | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-12 | Требования пожарной безопасности для экстракционных заводов                                                       | 106 | Пресс отжима масла                                   | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-13 | Требования для пожарной безопасности для ликероводочных заводов                                                   | 106 | Нормативные документы                                | 1.ПК- Intel Celeron |
| ЛР-14 | Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки                                                | 106 | Нормативные документы                                | 1.ПК- Intel Celeron |

|       |                                                                                   |     |                                            |                        |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|------------------------|
|       | птицы и<br>производства<br>яйцепродуктов                                          |     |                                            |                        |
| ЛР-15 | Безопасность на<br>предприятиях<br>перерабатывающей<br>промышленности             | 106 | Нормативные<br>документы                   | 1.ПК- Intel<br>Celeron |
| ЛР-16 | Изучение<br>нормативной<br>документации для<br>перерабатывающей<br>промышленности | 106 | Нормативные<br>документы,<br><u>СанПиН</u> | 1.ПК- Intel<br>Celeron |
| ЛР-17 | Изучение<br>нормативной<br>документации для<br>перерабатывающей<br>промышленности | 106 | Нормативные<br>документы,<br><u>СанПиН</u> | 1.ПК- Intel<br>Celeron |

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработал ст. преподаватель \_\_\_\_\_ О.Е.Цинцадзе

