

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.11.01 Хранение продуктов животноводст-
ва

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Хранение продуктов животноводства» являются:

- изучение научных подходов к технологии хранения животноводческой продукции,
- приобретение практических навыков по вопросам хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, рыбы, меда.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Хранение продуктов животноводства» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Хранение продуктов животноводства» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Побочная продукция животноводства
ПК-21	Методы научных исследований

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Товароведение продукции животноводства и сырья Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-21	Научно-исследовательская работа Производственная (преддипломная практика) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

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
способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства (ОПК-2)	Этап 1 знать источники получения информации; Этап 2 знать методы и приемы сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства.	Этап 1 уметь выделить основную информацию из всего многообразия; Этап 2 уметь пользоваться методами и приемам сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства.	Этап 1 владеть навыками работы с информационными ресурсами; Этап 2 владеть навыками анализа собранной информации и ее оформлением.
готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве (ПК-21)	Этап 1 современное состояние и тенденции развития хранения продукции животноводства; назначение, область применения, классификацию, устройство, принцип действия и критерий выбора современного	Этап 1 обосновать выбор участка под строительство сооружений для хранения продукции животноводства; выполнять необходимые расчеты по подбору конструкций сооружений и технологического оборудова-	Этап 1 навыками в выборе способов, методов хранения животноводческой продукции; Этап 2 опытом самостоятельного изучения новейших достижений науки в области хранения продукции животно-

	технологического оборудования отрасли; Этап 2 способы поддержания оптимальных режимов хранения продукции; методы управления технологическими процессами на предприятиях отрасли, обеспечивающими качественное хранение продукции, отвечающее требованиям стандартов свойства и область применения материалов, необходимых для строительства сооружений для хранения продукции животноводства.	ния; Этап 2 оптимизировать режимы работы технологического оборудования; определять потребные площади и проектировать размещение оборудования; проводить расчеты по определению основных эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов.	водства.
--	--	--	----------

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Хранение продуктов животноводства» составляет 2 зачетные единицы (72 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 № 8	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	16		16	
2	Лабораторные работы (ЛР)	16		16	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)		38		38
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	34	38	34	38

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Технология хранения мяса и молока	8	8	8				х		20		х	ОПК-2, ПК-21
1.1.	Тема 1 Технология хранения мяса и мясных продуктов	8	2	2						5			ПК-21
1.2.	Тема 2 Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	8	2	2						5			ПК-21
1.3.	Тема 3 Технология хранения мясных полуфабрикатов	8	2	2						5			ОПК-2, ПК-21
1.4.	Тема 4 Технология хранения молока и молочных продуктов	8	2	2						5			ОПК-2, ПК-21
2.	Раздел 2 Технология хранения яиц, яичных продуктов, хранение рыбы, меда	8	8	8				х		18		х	ОПК-2, ПК-21
2.1.	Тема 5 Технология хранения яиц и яичных продуктов	8	2	4						5			ОПК-2, ПК-21
2.2.	Тема 6 Технология хранения рыбы	8	2	2						5			ОПК-2, ПК-21
2.3.	Тема 7 Технология хранения меда	8	4	2						8			ОПК-2, ПК-21
3.	Контактная работа	8	16	16				х				2	х
4.	Самостоятельная работа	8								38			х
5.	Объем дисциплины в семестре	8	16	16						38		2	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Технология хранения мяса и мясных продуктов	2
Л-2.	Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	2
Л-3.	Технология хранения мясных полуфабрикатов	2
Л-4.	Технология хранения молока и молочных продуктов	2
Л-5.	Технология хранения яиц и яичных продуктов	2
Л-6.	Технология хранения рыбы	2
Л-7,8	Технология хранения меда	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 16$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Технология хранения мяса и мясных продуктов	2
ЛР-2	Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	2
ЛР-3	Технология хранения мясных полуфабрикатов	2
ЛР-4	Технология хранения молока и молочных продуктов	2
ЛР-5,6	Технология хранения яиц и яичных продуктов	4
ЛР-7	Технология хранения рыбы	2
ЛР-8	Технология хранения меда	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 16$

5.2.3 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1	Технология хранения мяса и мясных продуктов	Хранение мяса птицы Хранение мяса кроликов Среды для хранения мяса и мясных продуктов	5
2	Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	Хранение сырокопченых колбас Хранение сосисок и сарделек	5
3	Технология хранения мясных полуфабрикатов	Хранение замороженных мясных полуфабрикатов	5
4	Технология хранения молока и молочных продуктов	Хранение творога Хранение йогурта Хранение мороженого	5
5	Технология хранения яиц и яичных продуктов	Хранение сухих яичных продуктов	5
6	Технология хранения рыбы	Хранение икры	5
7	Технология хранения меда	Хранение меда	8
Итого по дисциплине			$\Sigma=38$

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 624 с.

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Долганова, Н.В. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 272 с.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические материалы 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 самостоятельной работе;

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

1. OpenOffice
2. GoogleChrome

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

1. <http://elibrary.ru/>
2. <https://e.lanbook.com>

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

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
1	2	3	4	5
ЛР-4	Технология хранения молока и молочных продуктов	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования	Open Office регистрация 2004 г.

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.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью, техническими средствами обучения и демонстрационным материалом.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных 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, укомплектованных 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 36.03.02 Зоотехния.

Разработала: _____ Ежова О.Ю.