

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.11.01 Хранение продуктов животноводства

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

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 оформления.
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 техно-	Этап 1 навыками в выборе способов, методов хранения животноводческой продукции; Этап 2 опытом самостоятельного изучения новейших достижений науки в области хранения

	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.	логического оборудования; 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.	продукции животноводства.
--	---	---	---------------------------

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 № 5	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	6		6	
2	Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
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 (СИВ)		58		58
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	14	58	14	58

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	5	4	4				х		32		х	ОПК-2, ПК-21
1.1.	Тема 1 Технология хранения мяса и мясных продуктов	5	2							8			ПК-21
1.2.	Тема 2 Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	5		2						8			ПК-21
1.3.	Тема 3 Технология хранения мясных полуфабрикатов	5	2							8			ОПК-2, ПК-21
1.4.	Тема 4 Технология хранения молока и молочных продуктов	5		2						8			ОПК-2, ПК-21
2.	Раздел 2 Технология хранения яиц, яичных продуктов, хранение рыбы, меда	5	2	2				х		26		х	ОПК-2, ПК-21
2.1.	Тема 5 Технология хранения яиц и яичных продуктов	5	2							8			ОПК-2, ПК-21
2.2.	Тема 6 Технология хранения рыбы	5		2						8			ОПК-2, ПК-21
2.3.	Тема 7 Технология хранения меда	5								10			ОПК-2, ПК-21
3.	Контактная работа	5	6	6				х				2	х
4.	Самостоятельная работа	5								58			х
5.	Объем дисциплины в семестре	5	6	6						58		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 мясных полуфабрикатов	2
Л-3	Технология хранения яиц и яичных продуктов	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 6$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	2
ЛР-2	Технология хранения молока и молочных продуктов	2
ЛР-3	Технология хранения рыбы	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 6$

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	8
2	Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	Хранение сырокопченых колбас Хранение сосисок и сарделек	8
3	Технология хранения мясных полуфабрикатов	Хранение замороженных мясных полуфабрикатов	8
4	Технология хранения молока и молочных продуктов	Хранение творога Хранение йогурта Хранение мороженого	8
5	Технология хранения яиц и яичных продуктов	Хранение сухих яичных продуктов	8
6	Технология хранения рыбы	Хранение икры	8
7	Технология хранения меда	Хранение меда	10
Итого по дисциплине			$\Sigma=58$

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. Сибагатуллин, 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. Мижуева, 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
ЛР-2	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.