

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.24 Технология хранения и переработки продукции животноводства

Направление подготовки 38.03.01 Экономика

Профиль подготовки Бухгалтерский учет, анализ и аудит

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

- формирование необходимых теоретических и практических знаний о развитии пищевой промышленности
- изучить историю и современное состояние пищевых производств
- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Биология Программа среднего (полного) образования
ПК-1	

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-1	

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

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

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-2: способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	Этап 1: теоретические основы хранения и технологии сельскохозяйстве нных продуктов Этап 2: теоретические и практические основы хранения и технологии переработки продукции животноводства	Этап 1: организовать хранение сельскохозяйственных продуктов с наибольшим экономическим эффектом Этап 2: применять технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции	Этап 1: навыками проведения научно-исследовательской работы, составления схем технологических операций по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса Этап 2: навыками самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса, владеть приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли

ПК-1: способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально- экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	Этап 1: способы сельскохозяйстве нного использования продукции животноводства; Этап 2: факторы жизни животных, способы эффективного производства и переработки продукции животноводства	Этап 1: анализировать исходные данные, о технологических затратах на хранение и переработку продукции животноводства для расчета экономических показателей Этап 2: рассчитывать показатели экономической эффективности хранения и переработки продукции животноводства	Этап 1: классификацией показателей качества мяса и молока и их характеристик, расчета затрат на хранение и переработку сельхозпродукции Этап 2: навыками нормирования качества сельскохозяйственных продуктов, расчета показателей эффективности хранения и переработки продукции животноводства
---	--	--	---

4. Организационно-методические данные дисциплины

Объем дисциплины «Технология хранения и переработки продукции 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 № 2	
				КР	СР
1	2	3	4	7	8
1	Лекции (Л)	6		6	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	10		10	
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		54		54
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	18	54	18	54

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 Состав и свойства туш убойных животных	2	4		4					26			ОПК-2, ПК-1
1.1.	Тема 1 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных	2	2							6			ОПК-2, ПК-1
1.2.	Тема 2. Мясные качества убойных животных	2	2		2					10			ОПК-2, ПК-1
1.3.	Тема 3. Методы оценки качества мяса	2			2					10			ОПК-2, ПК-1
2.	Раздел 2 Технология молока и молочных продуктов	2	2		6					28			ОПК-2, ПК-1
2.1.	Тема 4. Технология цельномолочной продукции	2	2		х					10			ОПК-2, ПК-1
2.2.	Тема 5. Государственные стандарты на изготавливаемое молоко	2			2					8			ОПК-2, ПК-1
2.3.	Тема 6. Санитарно-гигиенический режим получение высококачественного молока на ферме	2			4					10			ОПК-2, ПК-1
3.	Контактная работа	2	6		10								х
4.	Самостоятельная работа	2			х					54			х
5.	Объем дисциплины в семестре	2	6		10					54			х
6.	Всего по дисциплине		6		10					54			х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных	2
Л-2	Мясные качества убойных животных	2
Л-3	Технология цельномолочной продукции	2
Итого по дисциплине		6

5.2.2 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ-1	Мясные качества убойных животных	2
ПЗ-2	Методы оценки качества мяса	2
ПЗ-3	Государственные стандарты на изготавливаемое молоко	2
ПЗ-4-5	Санитарно-гигиенический режим получение высококачественного молока на ферме	4
Итого по дисциплине		10

5.2.3 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных	Способы транспортировки животных на мясоперерабатывающие предприятия. Приемка скота и содержание его на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветеринарно- санитарные требования на предприятиях мясной промышленности	6
2.	Мясные качества убойных животных	Определение упитанности крупного рогатого скота, свиней, коз, лошадей, овец, птицы Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах (полутушах) Клеймение мяса Нормы выхода продуктов убоя	10
3.	Методы оценки качества мяса	Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов Водосвязывающая способность мяса. Нежелательные изменения в мясе, выявляемые сразу же после убоя	10
4.	Технология цельномолочной продукции	Задачи специалиста в организации производства и переработки молока в условиях рыночных отношений Особенности молока как продукта с.-	10

		х. производства. Научные основы потребления молока и молочных продуктов Истинные и неистинные компоненты молока.	
5.	Государственные стандарты на изготавливаемое молоко	Свойства молока и их использование в технологическом производстве и в лабораторной практике. Определение жирности молока, плотности, содержание сухих веществ, СОМО.	8
6.	Санитарно-гигиенический режим получения высококачественного молока на ферме	Распознавание характера и степени фальсификации молока Белки молока. Выделение и количественное определение белков молока. Контроль пастеризации. Влияние пастеризации на сычужное свертывание молока. Восстановление свертываемости пастеризованного молока.	10
Итого по дисциплине			54

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2005. — 417 с. — ЭБС «Юрайт»

2. Соболева Н.В., Бакаева Л.Н. Технология первичной переработки продуктов животноводства – Кинель, 2016 – 120 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Технология производства продуктов животноводства. / Бозымов К.К., Насамбаев Е.Г., Косилов В.И., Есенгалиев К.Г., Ахметалиева А.Б., Султанова А.К. – Уральск. : Западно-Казахстанский аграрно-технический университет имени Жангир хана, 2016. – 530 с.

2. Никулин В.Н. Биологическая химия: учебное пособие / В. Н. Никулин, И. А. Бабичева, Т. В. Коткова, Р. З. Мустафин. — Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2015. – 56 с.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по проведению практических занятий.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов

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

6.5.1 Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Open Office
2. JoliTest

6.5.2 Информационные справочные системы, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс
2. Официальный интернет-портал правовой информации www.pravo.gov.ru

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

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: <https://www.biblio-online.ru>
2. ЭБС «IPRbooks»: www.iprbookshop.ru
3. ЭБС «Лань»: <https://e.lanbook.com>

Таблица 6.1 – Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1	Институт профессиональных бухгалтеров и аудиторов России	ИПБ России	Бухгалтерский учет и аудит	www.ipbr.org
2	Некоммерческое партнерство «Международная Ассоциация Сертифицированных Бухгалтеров»	МАСБ	Бухгалтерский учет и аудит	http://www.masbuh.ru/
3	Федеральная служба государственной статистики России	ФСГС России	Статистика и анализ	http://www.gks.ru/
4	Министерство финансов Российской Федерации	Минфин России	Бухгалтерский учет и аудит, статистика, экономика и финансы	https://www.minfin.ru/
5	Федеральная налоговая служба России	ФНС России	Бухгалтерский и налоговый учет и аудит, налоги и налогообложение	https://www.nalog.ru/

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

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. Данные аудитории укомплектованы

специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления и контроля освоения учебной информации большой аудитории.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, оснащенных компьютерной техникой, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Данные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1327.

Разработал(и):



Н.В. Соболева