

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 30.10.2023 11:40:00
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6f01af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**ФГБОУ ВО «ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор института ЖиВМ
«12 января» _____ 2023 г.
_____ Н.А. Чугаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)
Производство и переработка продуктов животноводства

Наименование учебной дисциплины (модуля)

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

бакалавриат, магистратура, специалитет

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль) Зоотехния

(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ОПОП)

Форма обучения очная, заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Институт животноводства и ветеринарной медицины

(полное наименование института)

Статус дисциплины: базовой Б.1.В.03

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс 3

Семестр 6,7,8

Учебный план набора 2023 г и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	лекции	ЛР	ПЗ	КП (КР)	Другие виды (СР)		
6 очно	108	54	18		54		36		Зачет
7 очно	144	80	32		48		10	54	Экзамен
8 очно	180	90	36		54		54	36	экзамен
3 заочно	108	18	6		12		86	4	зачет
4 заочно	324	32	14		18		283	9	экзамен
Итого оч/заоч	432/432	242/50	86/20		156/30		100/369	90/13	Экзамен/экзамен

Общая трудоемкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах **12 ЗЕТ**

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (программа бакалавриата) утвержденного Приказом Минобрнауки от 22 сентября 2017 г. №972, зарегистрированного в Минюсте России 12 октября 2017 г № 48536

рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института животноводства и ветеринарной медицины 12 января 2023 г., протокол № 5.

Разработчик программы:

канд. с. – х. наук, доцент института животноводства
и ветеринарной медицины

_____Янкина О.Л.

Руководитель образовательной программа:

канд. с. – х. наук, доцент

_____Ким Н.А.

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины являются формирование у обучающихся теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами производства и переработки продуктов животноводства.

Основными задачами курса является изучение:

- влияния условий кормления, содержания, физиологического состояния и направления продуктивности на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
- физические, химические и другие способы воздействия на сырье животного происхождения,
- технологию переработки продуктов животноводства,
- методы определения качества, условия хранения продуктов животноводства сельскохозяйственных животных и птицы.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Основы рыбоводства» входит в часть, формируемой участниками образовательных отношений (Б.1.В.03).

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения компетенции	Формулировка индикатора достижения компетенции
ПК-1	Способен планировать мероприятия по развитию отраслей продуктивного и непродуктивного животноводства в соответствии с направлением их использования.	индикатор 5	Применяет способы переработки продуктов животноводства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- основы технологии переработки продуктов животноводства

Уметь:

- применять современные методы и приемы в технологических процессах переработки продуктов животноводства

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы

Вид учебной работы	Очное, семестр			Заочное, курс		Всего часов
	6	7	8	4	3	
Контактная работа с преподавателем (всего)	54	80	90	18	32	245/50
В том числе:						
Лекции (Л)	18	32	36	6	14	86/20
Занятия семинарского типа, в т.ч.:						
Семинары (С)						
Практические занятия (ПЗ)	54	48	54	12	18	156/30
Практикумы (П)						
Лабораторные работы (ЛР)						
Коллоквиумы (К)						
<i>Другие виды контактной работы</i>						
Самостоятельная работа (всего)	36	10	54	86	283	100/369
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (КП, КР)						
Расчетно-						

графические работы (РГР)						
Реферат (Р)						
Контрольная работа				12	12	-/24
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>						
Подготовка к контрольным работам, тестированию, коллоквиуму	54/74	54/74				
Контроль	-	54	36	4	9	90/13
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	Зачет	Экзамен	Экзамен	Зачет	Экзамен	Экзамен
Общая трудоёмкость час зач. ед.	108	144	180	108	324	432/432
	3	4	5	3	9	12/12

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Технология продуктов убоя животных и птиц	<p><u>Введение.</u> История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Роль зооинженера в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества.</p> <p><u>Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.</u> Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Рациональное использование возможностей коневодства, кролиководства, нутриеводства, птицеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов.</p> <p><u>Транспортировка убойных животных на мясокомбинат.</u> Основные задачи при организации перевозки</p>

скота и птицы. Транспортная документация и ее значение. Виды транспортировки. Требования к путям и трассам при перегоне животных. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Нормы перевозки скота, птицы, кроликов. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств.

Порядок приема и сдачи животных для убоя. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе. Термины и определения на скот для убоя. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов.

Переработка убойных животных. Типы предприятий по переработке животных и птицы. Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Убой и переработка птицы и кроликов.

Изменения в мясе после убоя. Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.

Понятие о мясе. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов. Морфологический состав мяса. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса.

Химический состав мяса. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортовой разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных.

Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, техно-логической ценности мяса, методы их определения. Основные органолептические, физико-химические и технологические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность, рН и др.). Комплексная оценка качества мяса. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных.

Изменения в мясе при хранении. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению. Санитарная оценка мяса.

		<p>Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.</p> <p>Пищевые топленые жиры. Сбор и переработка жира-сырца. Технология вытопки. Изменение жира при хранении и методы определения его доброкачественности.</p> <p>Кишечное сырье. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение.</p> <p>Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.</p> <p>Эндокринное сырье. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья.</p> <p>Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука.</p> <p>Сырье животного происхождения. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.</p> <p>Технология кожевенно-мехового сырья. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Методы съемки, обрядка, мездрение, способы консервирования и хранения шкур. Пороки шкур. Борьба с молью, жуком-кожеедом. Причины возникновения пороков и их предупреждение.</p>
2	Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	<p>Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).</p> <p>Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посолы. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.</p>
3	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	<p>Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.</p> <p>Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш из отруба, обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, измельчение шпика, приготовление фарша в</p>

		<p>куттере, шприцевание, вязка и навешивание батонов, термообработка (обжарка, варка, охлаждение), разделка мяса на копчености, копчение, варка и охлаждение, натирка специями, запекание.</p> <p>Ассортимент выпускаемой продукции - вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и др. продукты. Методы определения доброкачественности колбасных и ветчинных изделий.</p> <p>Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.</p> <p>Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевой базы.</p>
4	Переработка продуктов птицеводства, и рыбоводства.	<p>Переработка продуктов птицеводства. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Требования ГОСТа 52121 – 2003 и товарная оценка. Методы исследования качества пищевых птиц. Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов. Упаковывание, маркировка, транспортирование и хранение яиц.</p> <p>Основные виды технологического оборудования для убой и переработки мяса птиц. Стандарт на птицу для убой. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения. Использование различных способов убой птицы.</p> <p>Тепловая обработка, тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы. Сортирование тушек на 1 и 2 категории. Особенности убой и обработки тушек уток и гусей.</p> <p>Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса, птицы в холодильниках.</p> <p>Хранение замороженных тушек птицы и изменения, происходящие при хранении.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы. Методы определения качества мяса птицы.</p> <p><u>Рыба и ее первичная обработка</u> Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов. Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.</p>
5	Первичная переработка молока	<p><u>Состояние молочной промышленности</u> Молоко и молочные продукты, мясо и мясопродукты; их значение в питании человека. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности и мясной индустрии в России и за рубежом.</p>

		<p><u>Механическая и тепловая обработка молока.</u> Сепарирование, нормализация, гомогенизация. Пастеризация, стерилизация, УВТ обработка</p>
6	Технология приготовления кисломолочных продуктов.	<p><u>Технология приготовления питьевого молока, сливок.</u> Основные виды питьевого молока: пастеризованное, стерилизованное, топлёное, белковое, восстановленное, витаминизированное, нежирное и другие виды. Характеристика и особенности технологии отдельных видов молока. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков. Технология питьевых сливок. Требования, предъявляемые к готовой продукции.</p> <p><u>Технология приготовления кисломолочных продуктов.</u> Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок. Производство кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способом. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваши (обыкновенной, мечниковской, ацидофильной, варенца, ряженки, йогурта), кефира, ацидофильных продуктов кумыса. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов. Технические требования к сметане и её пороки. Технология творога: ассортимент, характеристика, способы производства. Технология творожных изделий, ассортимент, характеристика. Общая схема и особенности производства сырков, творожной массы, кремов, паст, тортов, желе, творожных полуфабрикатов. Составление технологического журнала выработки творога и творожных изделий.</p> <p><u>Технология приготовления масла сливочного</u> Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Производство масла способом сбивания сливок. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Оценка качеств масла. Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции, внешнего вида и цвета масла. Стойкость масла при хранении. Технологический контроль производства масла.</p> <p><u>Технология приготовления сыров</u> Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии. Общая технологическая схема производства сыра: подготовка молока к переработке, свёртывание молока сычужным ферментом, обработка сгустка, формирование, прессование, посолка и созревание. Факторы и условия процесса созревания. Температурный и влажностный режим, предохранение поверхности сыра от развития аэробной микрофлоры. Технология отдельных</p>

		<p>видов сыров. Сыры сычужные твёрдые с высокой (швейцарский, алтайский, советский) и низкой (голландский, костромской, пошехонский, ярославский, минский, чеддер, российский) температурой второго нагревания; мягкие сыры (пятигорский, смоленский, рокфор, ка-мамбер), рассольные (брынза, сулугуни, чанах), плавленые сыры. Сыры унифицированной формы. Оценка качества сыров. Пороки сыров и способы их устранения. Составление технологического журнала выработки различных видов сыра. Переработка сыра.</p> <p><u>Технология приготовления молочных консервов</u> Принципы консервирования и классификация молочных консервов. Общие технологические операции производства молочных консервов. Технология выработки и ассортимент сгущенных молочных консервов. Новые виды молочных консервов. Органолептические свойства сгущенных молочных консервов и их изменение при хранении. Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.. Пороки молочных консервов.</p> <p><u>Технология приготовления сухого молока</u> Технология производства и ассортимент сухих молочных продуктов. Формирование органолептических свойств сухих молочных консервов. Изменение органолептических свойств сухих молочных консервов при хранении. Требования, предъявляемые к органолептическим свойствам сухих молочных консервов.. Пороки органолептических свойств сухих молочных консервов. Методы определения физико-химических показателей качества молочных консервов. Сухие молочные продукты детского и диетического питания.</p>
--	--	---

5.2. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Занятия семинарского типа					Самостоятельная работа	Всего, часов
			Семинары	Практические занятия	Практикум	Лабораторные работы	Коллоквиум		
1	Технология продуктов убоя животных и птиц	8		26				10	44
2	Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	10		28				26	64
3	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	20		32				4	56
4	Переработка продуктов птицеводства, и	12		16				6	34

	рыбоводства.								
5	Первичная переработка молока	10		12				20	42
6	Технология приготовления кисломолочных продуктов.	26		42				34	102
	Контроль								90
	Всего часов	86		156				100	432

5.3. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
Предшествующие дисциплины										
1.										
...										
Последующие дисциплины										
1.										
...										

6. Методы и формы организации обучения

6. Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы	Формы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
IT-методы						
Работа в команде						
Игра						
Поисковый метод						
Решение ситуационных задач						
Исследовательский метод						
Деловая игра			6			6
...						
Итого интерактивных			6			6

занятий					
---------	--	--	--	--	--

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Исследование мяса на свежесть	Деловая игра	2
2	Практическое занятие	Физико-химические методы определения качества колбасных изделий	Деловая игра	2
3	Практическое занятие	Технология приготовления кисломолочных продуктов. Виды заквасок	Деловая игра	2

7. Лабораторный практикум

Не предусмотрен учебным планом

8. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Определение и категории упитанности убойных животных и птицы	2
2.	1	Категории упитанности и клеймение туш	2
3.	1	Сортовой разруб туш. Выход продуктов убоя	2
4	1	Классификация мяса по видовой принадлежности и термическому состоянию	2
5	1	Исследование мяса на свежесть	2
6	1	Исследование качества пищевых топленых животных жиров	2
7	1	Исследование мяса птицы на свежесть.	2
8	1	Функционально-технологические свойства мяса	6
9	2	Влияния методов посола на изменение физико-химических показатели мяса	4
10	2	Исследование мясных консервов	8

11	2	Классификация сырых полуфабрикатов и их технология	16
12	2	Ассортимент и технология мясных консервов	6
13	3	Ассортимент и требования к колбасным изделиям	2
14	3	Требования к основному сырью и вспомогательным материалам	2
15	3	Технология производства колбасных изделий	8
16	3	Органолептическая оценка колбасных изделий	2
17	3	Физико-химические методы определения качества колбасных изделий	6
18	3	Ассортимент и требования к солено-копченым изделиям	2
19	3	Требования к основному сырью и вспомогательным материалам	2
20	3	Технологический процесс производства солено-копченых изделий	8
21	4	Определение сортности и доброкачественности яиц. Пороки яиц.	2
22	4	Химический состав яиц	2
23	4	Морфологический состав мяса птицы	2
24	4	Морфологический состав рыбы.	2
25	4	Разделка рыбы.	2
26	4	Ассортимент и требования к продуктам из рыбы	6
27	5	Технология приготовления питьевого молока, сливок	12
28	6	Технология приготовления кисломолочных продуктов. Виды заквасок	14
29	6	Технология приготовления масла сливочного	14
30	6	Технология приготовления сыров	14

9. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудовые часы (час.)	Контроль выполнения работы
1	1	Технология продуктов убоя животных и птиц	10	Тест
2	2	Технология консервирования и хранения	26	Тест

		мяса и мясных продуктов		Доклад
3	3	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	4	Тест
4	3	Переработка продуктов птицеводства, и рыбоводства.	6	Доклад
5	5	Первичная переработка молока	20	тест
6	6	Технология приготовления кисломолочных продуктов.	34	Тест доклад
	Итого:		100	

10. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Не предусмотрена учебным планом

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1. Основная литература:

1. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие / Л.А. Коростелева, И.В. Сухова, М.А. Канаев и др. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 177с.

2. Основы технологии производства и первичной переработки продукции животноводства: учебное пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2022. – 448 с. Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.2. Дополнительная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев и др. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 624 с. Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2. Алексеева А.Ю. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных: учебник для вузов / А.Ю. Алексеева, Т.А. Хорошайло – Санкт-Петербург: Лань, 2023.-156 с. Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

3. Морозова, Н.И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов / Морозова Н.И., Муссаев Ф.А., Черкасов О.В., Морозова О.А. – Рязань, ФГБОУ СВО РГАТУ, 2022. - :167 с.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Производство и переработка продуктов животноводства. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся направления 36.03.02 Зоотехния [Электронный ресурс]: / сост. О.Л. Янкина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск, 2023. - 26 – Режим доступа: www.de.primacad.ru .

11.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1)
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security
- Microsoft Office 2007
- Adobe Reader
- Mozilla Firefox
- Calculate Linux Desktop 18 Xfce (Свободно распространяемое ПО)
- Firefox (Aurora) (Свободно распространяемое ПО)
- LibreOffice (Свободно распространяемое ПО)
- GIMP (Свободно распространяемое ПО)
- qPDFView (Свободно распространяемое ПО)
- SMPlayer (Свободно распространяемое ПО)
- Windows XP Professional

11.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

www.e.lanbook.com; www.elibrary.ru; www.rucont.ru

Сайт Министерства сельского хозяйства – режим доступа: <http://mcx.ru/>

Сайт Министерства образования и науки – режим доступа:
<http://www.mon.gov.ru/>

Сайт Россельхознадзора – режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – режим доступа: <http://www.rosпотребнадзор.ru>

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Приморского края – режим доступа: <http://agrodv.ru/>

База данных нормативных правовых актов Губернатора Приморского края и Администрации Приморского края - режим доступа:
<http://domino.primorsky.ru/IS-APK/k-protokol.nsf>

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>

Документографическая база данных АГРОС – режим доступа:
<http://www.cnshb.ru>

Единый портал аграрных ВУЗов России «Агровуз» - режим доступа:
<http://agrovuz.ru/>

Нормативные правовые акты в Российской Федерации – режим доступа: <http://pravo.minjust.ru/>

Федеральное агентство по рыболовству – режим доступа:
<http://www.fishcom.ru>

Национальный союз производителей молока – режим доступа:
<http://souzmoloko.ru/>

Национальный союз свиноводов – режим доступа: <http://www.nssrf.ru/>

ФГБНУ «Росинформагротех» - режим доступа:
<https://rosinformagrotech.ru/>

Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ

Реферативные журналы:

1. «Ветеринария» (4 номера/ год) – с 1999 года

Коллекции журналов открытого доступа Web of Science и Scopus SPRINGER NATURE

2. Платформа Springer Link: <https://link.springer.com>
3. Платформа Nature: <https://www.nature.com/siteindex/index.html>
4. База данных Springer Protocols: <http://www.springerprotocols.com>
5. Proquest agricultural and environmental science database, Scopus, Web of Science
6. Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) с 1975 г. По настоящее время
7. Social Sciences Citation Index (SSCI) с 1975 г. По настоящее время
8. Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) с 1975 г. По настоящее время
9. Emerging Sources Citation Index (ESCI) с 2015 г. По настоящее время
10. Conference Proceedings Citation Index-Science (CPCI-S) с 1990 г. По настоящее время
11. Book Citation Index-Science (BKCI-S) с 2005 г. По настоящее время
12. Book Citation Index-Social Sciences & Humanities (BKCI-SSH) с 2003 г по настоящее время

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д.44. Ауд. 316 Лаборатория свиноводства и овцеводства Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций	Учебные столы 12 (24 посадочных мест), стол преподавательский, стол с кафедричкой, доска меловая, телевизор, шкафы с оборудованием и муляжами животных и птицы для изучения дисциплин, оборудование для специальных дисциплин, учебно-наглядные пособия
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д.44. Ауд. 141 Электронный читальный зал №1. Аудитория для самостоятельной работы	Специализированная мебель, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом)

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1 Производство и переработка продуктов животноводства: учебное пособие /О.Л. Янкина, В.В., А.Н. Приходько, Н.А.Ким , В.В. Подвалова; ФГБОУ ВО ПГСХА - Уссурийск, 2023. - 128 с.

15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психо-физического развития, индивидуальных возможностей им состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдением следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающих такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа здания, помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля)

15.2 обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдением следующих общих требований

Проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися , не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на

основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.