

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.09.2025 00:30:42
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Профессиональный иностранный язык
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Гуманитарных наук			
Учебный план	z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения			
Квалификация	магистр			
Форма обучения	заочная			
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ			
Часов по учебному плану	180	Виды контроля на курсах: экзамены 1		
в том числе:				
аудиторные занятия	6			
самостоятельная работа	162,7			
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	2,3			
часов на контроль	9			

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Практические	6	6	6	6
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	8,3	8,3	8,3	8,3
Сам. работа	162,7	162,7	162,7	162,7
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд.филол.наук, доцент, Широбокова Л. П. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 19.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой д-р ист. наук Пигорева О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	достижение обучающимися уровня владения иностранным языком, позволяющего активно использовать его в повседневном, профессиональном и научном общении, а также формирование устойчивой положительной мотивации к изучению иностранного языка
Задачи:	- расширение профессионально-ориентированного вокабуляра, - совершенствование грамматических навыков переводного и беспереводного чтения, - развитие переводческих навыков в профессионально-ориентированной и научной среде; - овладение навыками презентации научной продукции; - развитие творческого потенциала обучаемых на базе проблемно-проектных технологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.2	Методология науки о пище	
2.1.3	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения	
2.1.4	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения	
2.1.5	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции	
2.2.2	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции	
2.2.3	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
2.2.4	Прогрессивные технологии переработки рыбы	
2.2.5	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	
2.2.6	Производство комбинированных пищевых продуктов	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
УК-4.1: Применяет современные коммуникативные технологии	
Знать: современные коммуникативные технологии	
Уметь: выбирать и использовать современные коммуникативные технологии	
Владеть: навыками применения современных коммуникативных технологий	
УК-4.2: Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
Знать: устные и письменные формы деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
Уметь: выбирать и использовать устные и письменные формы деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.3: Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	
Знать: правила представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	
Уметь: представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	
Владеть: навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 1 семестр		

1.1	Научно-технический стиль как система функционирования научно-технических речевых жанров /Пр/	1	2
1.2	Научно-технический стиль как система функционирования научно-технических речевых жанров /Ср/	1	24
1.3	Формы устной коммуникации в профессиональной деятельности /Пр/	1	0
1.4	Формы устной коммуникации в профессиональной деятельности /Ср/	1	24
1.5	Формы письменной коммуникации в профессиональной деятельности /Пр/	1	0
1.6	Формы письменной коммуникации в профессиональной деятельности /Ср/	1	24
1.7	Основы перевода текстов профессиональной направленности /Пр/	1	0
1.8	Основы перевода текстов профессиональной направленности /Ср/	1	24,7
1.9	Лексические аспекты при переводе текстов профессиональной направленности /Пр/	1	0
1.10	Лексические аспекты при переводе текстов профессиональной направленности /Ср/	1	22
1.11	Грамматические аспекты при переводе текстов профессиональной направленности /Пр/	1	2
1.12	Грамматические аспекты при переводе текстов профессиональной направленности /Ср/	1	22
1.13	Реферирование и аннотирование текстов профессиональной направленности /Пр/	1	2
1.14	Реферирование и аннотирование текстов профессиональной направленности /Ср/	1	22
1.15	/ИКР/	1	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Галявиева Л. Ш., Закирова Л. Г., Исламова Л. Р., Ромазанова О. В., Фассахова Г. Р., Ярхамова А. А.	Учебно-методическое пособие по дисциплине «Иностранный язык»	Казань: КГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/202571

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Иностранный язык (Английский язык): методические указания и контрольные задания № 4,5,6	Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2021	https://e.lanbook.com/book/172319
6.1.3.2		Иностранный язык: методические указания и контрольные задания	Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2021	https://e.lanbook.com/book/176137

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Электронные энциклопедии [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: https://krugosvet.ru/ (свободный доступ)
6.2.2	Электронные on-line словари [Электронный ресурс]: сайт – Режим доступа: https://multitrans.ru/ (свободный доступ)
6.2.3	Изучаем немецкий язык. Тесты по немецкому языку [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: http://deutsche-sprache.ru/testy-po-nemeckomu-yazyku/ (свободный доступ)
6.2.4	Немецко-русские и русско-немецкие словари [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: https://www.multitrans.ru/ (свободный доступ)

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-421. Основное оборудование: стол – 4 шт., парта – 1 шт., стул – 10 шт., доска – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-420. Основное оборудование: стол аудиторный – 1 шт., стул – 20 шт., стол письменный – 1 шт., доска – 1 шт., телевизор Samsung – 1 шт., DVD-проигрыватель – 1 шт., видеоплеер Samsung – 2 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-415. Основное оборудование: парта – 16 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.7	
7.8	
7.9	
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Государственное регулирование национальной
экономики

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Экономики и права**

Учебный план z19.04.03-ИТПППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 1

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 91,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Петрушина Вера Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики и права

Протокол от 24.06.2025г. № 14

Заведующий кафедрой д-р экон. наук О.В. Святова

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у студентов четкого представления о роли государства в экономике, прочных теоретических знаний в области макроэкономического регулирования социально-экономического развития страны, получение практических навыков по анализу современного состояния и тенденций государственного регулирования национальной экономики.
Задачи:	– изучить теоретические и методологические основы государственного регулирования социально-экономических процессов; – изучить современные теории государственного регулирования рыночной экономики; – сформировать знания о содержании, методах и инструментах бюджетно-налогового, денежно-кредитного и антимонопольного регулирования; – изучить особенности государственного регулирования АПК; – привить практические навыки анализа государственного регулирования национальной экономики на микро- и макроуровне; – подготовить к аналитическому и научно-исследовательскому виду деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения
2.1.2	Профессиональный иностранный язык
2.1.3	Психология и педагогика
2.1.4	Управление человеческими ресурсами
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление человеческими ресурсами
2.2.2	Основы социализации личности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	
Знать: методику анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними. Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Владеть: навыками сбора, анализа и обработки информации о проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними.	
УК-1.2: Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации	
Знать: методику сбора, анализа и обработки информации, необходимой для решения проблемной ситуации. Уметь: определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации. Владеть: навыками поиска, критического анализа и синтеза информации по проблемной ситуации.	
УК-1.3: Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях	
Знать: методику разработки стратегии действий в проблемной ситуации на основе системного подхода. Уметь: содержательно аргументировать предложенную стратегию решения проблемной ситуации на основе системного подхода. Владеть: навыками разработки и содержательной аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного подхода.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 2 семестр		
1.1	Современные концепции государственного регулирования национальной экономики /Лек/	1	2
1.2	Современные концепции государственного регулирования национальной экономики /Пр/	1	2
1.3	Современные концепции государственного регулирования национальной экономики /Ср/	1	12
1.4	Механизм государственного регулирования национальной экономики /Лек/	1	2

1.5	Механизм государственного регулирования национальной экономики /Пр/	1	2
1.6	Механизм государственного регулирования национальной экономики /Ср/	1	14
1.7	Бюджетно-налоговое регулирование /Лек/	1	0
1.8	Бюджетно-налоговое регулирование /Пр/	1	2
1.9	Бюджетно-налоговое регулирование /Ср/	1	14
1.10	Денежно-кредитное регулирование /Лек/	1	0
1.11	Денежно-кредитное регулирование /Пр/	1	2
1.12	Денежно-кредитное регулирование /Ср/	1	14
1.13	Антимонопольное регулирование /Лек/	1	0
1.14	Антимонопольное регулирование /Пр/	1	0
1.15	Антимонопольное регулирование /Ср/	1	12
1.16	Регулирование занятости и жизненного уровня населения. Государство в системе социального партнерства /Лек/	1	0
1.17	Регулирование занятости и жизненного уровня населения. Государство в системе социального партнерства /Пр/	1	0
1.18	Регулирование занятости и жизненного уровня населения. Государство в системе социального партнерства /Ср/	1	12
1.19	Государственное регулирование в АПК /Лек/	1	0
1.20	Государственное регулирование в АПК /Пр/	1	0
1.21	Государственное регулирование в АПК /Ср/	1	13,9
1.22	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Еременко Н. В., Луговской С. И., Шевченко Е. А., Жданова О. В.	Государственное регулирование экономики: учеб. пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/245618
6.1.1.2	Новикова Т. С.	Экономика общественного сектора: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/284192

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Почкутова Е. Н., Двинский М. Б.	Государственное регулирование экономики: в 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/157664
6.1.2.2	Почкутова Е. Н., Двинский М. Б.	Государственное регулирование экономики: в 2 ч. Ч. 2: Учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/157665
6.1.2.3	Бычкова Н. А., Такижаева О. Г.	Государственное регулирование экономики (Часть 2): Учебное пособие	Рязань: РГРТУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/168222

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Мельников В. В., Захаров С. А.	Государственное регулирование экономики: учебно-методическое пособие	Новосибирск: НГТУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/152354

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Федеральная служба государственной статистики: сайт. – URL: https://rosstat.gov.ru . – Текст: электронный.
6.2.2	Министерство финансов Российской Федерации: сайт. – URL: https://minfin.gov.ru . – Текст: электронный.
6.2.3	Центральный банк Российской Федерации: сайт. – URL: https://www.cbr.ru . – Текст: электронный.
6.2.4	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации: сайт. – URL: https://mcx.gov.ru . – Текст: электронный.
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания,
6.3.1.7	комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.9	
6.3.1.10	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-434 Основное оборудование: парты – 15 шт., стол – 1 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426 Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Лекционный зал, учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440 Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-433 Основное оборудование: доска – 1шт., парта – 12 шт., стол-1шт., стул – 25 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-452 Основное оборудование: доска, столы-парты - 15 шт., стол преподавательский, стул. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.7	Помещение для самостоятельной работы - библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы- 4 шт., стулья – 8 шт.
7.8	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также

связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Психология и педагогика
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Гуманитарных наук		
Учебный план	z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		зачеты 1	
аудиторные занятия	12		
самостоятельная работа	91,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0,1		
часов на контроль	4		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д-р ист. наук, Зав. кафедрой, Пигорева Ольга Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 19.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой д-р ист. наук, доц. О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование целостного представления о психологических особенностях человека для повышения общей культуры и психолого-педагогической компетентности, развития самостоятельности мышления, умения находить оптимальные пути достижения целей профессиональной деятельности
Задачи:	дать студентам знания о познавательной деятельности человека, психологии личности и общения, закономерностях образования, саморазвития и профессионального самосовершенствования; сформировать у студентов умение осуществлять психолого-педагогический анализ учебной и профессиональной деятельности, навыки ее саморегуляции; подготовить студентов к эффективному взаимодействию в процессе будущей профессиональной деятельности с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей субъектов взаимодействия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	
2.1.2	Педагогическая практика	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	
2.2.2	Основы социализации личности	
2.2.3	Педагогическая практика	
2.2.4	Управление человеческими ресурсами	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
УК-5.1: Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	
Знать: психологические особенности различных социальных групп	
Уметь: использовать для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	
Владеть: приемами поиска и применения необходимой психологической и педагогической информации	
УК-5.2: Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Знать: социально-исторический, этический, философский контекст межкультурного разнообразия	
Уметь: учитывать межкультурное разнообразие в процессе взаимодействия с представителями различных социальных групп	
Владеть: навыками межкультурного взаимодействия	
УК-5.3: Создает недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
Знать: психологические характеристики стратегий социального взаимодействия	
Уметь: использовать продуктивные формы взаимодействия для создания комфортной профессиональной среды	
Владеть: приемами изучения психологических особенностей самооценки, навыками саморегуляции деятельности	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
УК-6.1: Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	
Знать: виды и особенности самооценки личности, психологию самовоспитания и саморазвития	
Уметь: анализировать имеющийся опыт, определять задачи саморазвития на его основе	
Владеть: приемами изучения психологических особенностей самооценки, навыками саморегуляции деятельности	
УК-6.2: Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития	
Знать: основы тайм-менеджмента, движущие силы развития личности	
Уметь: проектировать траекторию саморазвития при выполнении профессиональных задач	
Владеть: эффективными способами организации своего времени для реализации траектории саморазвития	
УК-6.3: Совершенствует и реализует траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни	
Знать: особенности роста образовательного (общего и профессионального) потенциала личности в течение всей жизни на основе использования системы государственных и общественных институтов и в соответствии личными потребностями	
Уметь: совершенствовать траекторию саморазвития с учетом особенностей самооценки на разных этапах	
Владеть: эффективными принципами самооценки и образования для реализации траектории саморазвития	

ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	
ОПК-6.1: Обладает знаниями в области организации и научно-методического обеспечения профессионального образования	
Знать: теоретические основы организации образовательного процесса: цели, задачи, принципы, методы и формы организации и научно-методического сопровождения профессионального образования Уметь: проектировать содержание и формы образовательного процесса Владеть: навыками проектирования образовательных программ, разработки научно-методического обеспечения их реализации	
ОПК-6.2: Способен разрабатывать научно-методическое обеспечение образовательных программ профессионального образования	
Знать: требования федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования Уметь: разрабатывать дидактические материалы, оценочные средства, подбирать необходимое материально-техническое обеспечение, базы данных и информационных справочных систем Владеть: необходимыми методическими средствами, способствующими эффективной реализации образовательных программ профессионального образования	
ОПК-6.3: Использует методы моделирования и проектирования при разработке образовательных программ и научно-методического обеспечения к ним в области профессионального образования	
Знать: основы методов моделирования и проектирования, требования к структуре и условиям реализации образовательных программ Уметь: применять методы моделирования и проектирования при разработке образовательных программ и их научно - методического обеспечения Владеть: навыками планирования, разработки и создания оптимального комплекса учебно-методической документации и средств обучения, необходимых для эффективной организации образовательного процесса в рамках времени и содержания, определяемых образовательной программой	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Основы психологии		
1.1	Предмет и методы психологии /Лек/	1	0
1.2	Предмет и методы психологии /Пр/	1	0
1.3	Предмет и методы психологии /Ср/	1	16
1.4	Психология познания человека /Лек/	1	0
1.5	Психология познания человека /Пр/	1	2
1.6	Психология познания человека /Ср/	1	22
1.7	Психология личности /Лек/	1	2
1.8	Психология личности /Пр/	1	2
1.9	Психология личности /Ср/	1	16
1.10	Психология межличностных отношений /Лек/	1	0
1.11	Психология межличностных отношений /Пр/	1	2
1.12	Психология межличностных отношений /Ср/	1	12
	Раздел 2. Основы педагогики		
2.1	Смысл человеческого бытия и ценности образования /Лек/	1	0
2.2	Смысл человеческого бытия и ценности образования /Пр/	1	0
2.3	Смысл человеческого бытия и ценности образования /Ср/	1	12
	Раздел 3. Основы профессиональной психологии и педагогики		
3.1	Психологический анализ профессиональной деятельности специалиста /Лек/	1	2
3.2	Психологический анализ профессиональной деятельности специалиста /Пр/	1	2
3.3	Психологический анализ профессиональной деятельности специалиста /Ср/	1	13,9
3.4	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Лебедчук П. В.	Психология и педагогика: учебное пособие	Курск: Курская ГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/176118
6.1.1.2	Лысаков Н. Д., Лысакова Е. Н.	Психология и педагогика высшей школы: учебное пособие	Москва: МАИ, 2022	https://e.lanbook.com/book/256319
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Данилова А. В.	Психология и педагогика: учебное пособие	Чайковский: ЧГИФК, 2018	https://e.lanbook.com/book/152730
6.1.2.2	Скрябина Е. В.	Психология и педагогика: учебно-методическое пособие	Иваново: ИВГПУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/170893
6.1.2.3	Иванушкина Н. В.	Психология и педагогика. Курс лекций	Самара: СамГУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/188981
6.1.2.4	Ермилова М. В., Давыденкова А. Г., Обухов В. Л.	Психология и педагогика высшей школы: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 зоотехния, профили: «разведение, генетика, селекция и воспроизводство сельскохозяйственных животных», «частная зоотехния, производство продуктов животноводства»	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/192020
6.1.2.5	Овсянникова О. А.	Психология и педагогика высшей школы	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/197720
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	«Университетская библиотека онлайн»: сайт.– URL: http://biblioclub.ru/ . – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.			
6.2.2	Российская государственная библиотека : сайт.– URL: http://diss.rsl.ru/ .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., стол - 1 шт., стул - 1 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.

7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Нормативно-правовая база производства продуктов
животного происхождения**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экономики и права		
Учебный план	z19.04.03-ИТПППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах: зачеты 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	12		
самостоятельная работа	91,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0,1		
часов на контроль	4		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.ю.н., Доцент, Кривоухов А.А. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики и права

Протокол от 24.06.2025г. № 14

Заведующий кафедрой д.э.н. Святова О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся знаний и умений в области использования знаний основ международного, регионального и российского законодательства как нормативно-правовой и нормативно-методической базы производства продуктов животного происхождения, приобретение навыков работы с нормативно – правовыми актами и анализа их структуры
Задачи:	- изучение научно-теоретических и практических основ международного, регионального и российского законодательства как нормативно-правовой базы производства продуктов животного происхождения; - установление значения законодательной и нормативно - технической базы при организации конкурентоспособного процесса; - формирование базовых знаний для успешного манипулирования правовыми, экономическими и организационными аспектами контроля качества и безопасности продуктов питания; - приобретение навыков работы с нормативно – правовыми актами, регламентирующими требования безопасности пищевых продуктов, владение терминологией и классификацией однородных групп продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Государственное регулирование национальной экономики
2.1.2	Психология и педагогика
2.1.3	Педагогическая практика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление человеческими ресурсами
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла****УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение**

Знать: нормы материального и процессуального права

Уметь: определять характер правоотношения и подлежащие применению нормы материального и процессуального права

Владеть: навыками определения характера правоотношения и подлежащих применению норм материального и процессуального права

УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели

Знать: действующее законодательство РФ

Уметь: принимать юридически значимые решения в точном соответствии с нормами материального и процессуального права

Владеть: навыками принятия юридически значимых решений в точном соответствии с нормами материального и процессуального права

УК-2.3: Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты

Знать: теоретические основы толкования норм права

Уметь: определять сферу нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей

Владеть: навыками определения сферы нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Государственная поддержка производства продуктов животного происхождения и вопросы продовольственной безопасности государства /Лек/	1	2
1.2	Государственная поддержка производства продуктов животного происхождения и вопросы продовольственной безопасности государства /Пр/	1	0

1.3	Государственная поддержка производства продуктов животного происхождения и вопросы продовольственной безопасности государства /Ср/	1	15
1.4	Международное законодательство производства продуктов животного происхождения /Лек/	1	2
1.5	Международное законодательство производства продуктов животного происхождения /Пр/	1	0
1.6	Международное законодательство производства продуктов животного происхождения /Ср/	1	15
1.7	Национальное законодательство производства продуктов животного происхождения /Лек/	1	0
1.8	Национальное законодательство производства продуктов животного происхождения /Пр/	1	2
1.9	Национальное законодательство производства продуктов животного происхождения /Ср/	1	15
1.10	Региональное законодательство производства продуктов животного происхождения /Лек/	1	0
1.11	Региональное законодательство производства продуктов животного происхождения /Пр/	1	2
1.12	Региональное законодательство производства продуктов животного происхождения /Ср/	1	15
1.13	Назначение документов пищевого законодательства /Лек/	1	0
1.14	Назначение документов пищевого законодательства /Пр/	1	2
1.15	Назначение документов пищевого законодательства /Ср/	1	15
1.16	Государственное регулирование сер-тификации продуктов животного происхождения /Лек/	1	0
1.17	Государственное регулирование сер-тификации продуктов животного происхождения /Пр/	1	2
1.18	Государственное регулирование сер-тификации продуктов животного происхождения /Ср/	1	16,9
1.19	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Шиханова Е. Г., Кленкина О. В.	Правоведение	Самара: Самарский университет, 2021	https://e.lanbook.com/book/256871
6.1.1.2	Родионов Г. В., Юлдашбаев Ю. А., Табакова Л. П.	Основы животноводства: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/264248

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Попова Н. И., Судакова О. В., Тишукова С. Ю., Судаковой О. В.	Правоведение: учебник для вузов	Самара: СамГУПС, 2021	https://e.lanbook.com/book/189121
6.1.2.2	Мирошниченко Н. В., Жданова О. В., Еременко Н. В., Луговской С. И., Шевченко Е. А.	Правоведение: учеб. пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/245654

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.3	Колышко М. П., Котлярова Л. Д.	Правоведение: учебное пособие	пос. Караваево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252023
6.1.2.4	Давыдова А. С.	Основы животноводства: учебное пособие	пос. Караваево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252200
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный			
6.2.2	Библиотека юриста [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.hawbook.by.ru (свободный доступ).			
6.2.3	Все о праве [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://allpravo.ru (свободный доступ).			
6.2.4	Конституция РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.constitution.ru (свободный доступ).			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7			лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET			свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ			свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”			свободное ПО, для
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007			лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания,			свободное ПО
6.3.1.7	комментирования и совместного использования файлов PDF			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского			лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст: электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ: сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст: электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы: сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст: электронный.			
6.3.2.4	ЭБС «Лань»: сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст: электронный.			
6.3.2.5	ЭБС «Book.ru»: сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст: электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт»: сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст: электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-434. Основное оборудование: парты – 15 шт., стол – 1 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Помещение для самостоятельной работы: Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Лекционный зал, учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-433. Основное оборудование: доска – 1 шт., парта – 12 шт., стол – 1 шт., стул – 25 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-452. Основное оборудование: доска, столы-парты - 15 шт., стол преподавательский, стул. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.7	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы - 4 шт., стулья – 8 шт.
7.8	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Методология науки о пище
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 1

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 91,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д. б. н, профессор , Самбуров Николай Васильевич _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся методологических навыков научного познания в фундаментальных и прикладных науках о пище: пищевой химии и биохимии, биологии, физиологии, генной биоинженерии, диетологии и гигиены питания.
Задачи:	– получение знаний по осуществлению сбора, обработке, анализу и систематизации научно-технической информации по дисциплине – научить обучающихся разрабатывать программы и проводить научные исследования, осуществлять анализ полученных результатов – подготовка и проведение семинаров, конференций, круглых столов по соответствующей тематике

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента
2.2.2	Научно-исследовательская работа
2.2.3	Преддипломная практика
2.2.4	Технологическая практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
ОПК-5.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
Знать: методы и методики моделирования продуктов питания. Уметь: выбирать наиболее оптимальные методы и методики моделирования продуктов питания. Владеть: навыками применения современных методов и методик моделирования продуктов питания.
ОПК-5.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
Знать: основу ведения проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения. Уметь: вести проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения. Владеть: приемами и способами осуществления проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.
ОПК-5.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
Знать: современные методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения. Уметь: применять методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения. Владеть: навыками моделирования и проектирования производства продукции из сырья животного происхождения используя оптимальные методы.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Вводная Наука о питании.		
1.1	Вводная Наука о питании. /Лек/	1	0
1.2	Вводная Наука о питании. /Пр/	1	0
1.3	Вводная Наука о питании. /Ср/	1	4,5
	Раздел 2. Определение степени обеспеченности рационов в энергии для различных групп населения.		
2.1	Определение степени обеспеченности рационов в энергии для различных групп населения. /Лек/	1	0
2.2	Определение степени обеспеченности рационов в энергии для различных групп населения. /Пр/	1	4

2.3	Определение степени обеспеченности рационов в энергии для различных групп населения. /Ср/	1	4,6
	Раздел 3. Вклад биологии и физиологии в развитие науки о питании. Эволюция представлений об обмене веществ.		
3.1	Вклад биологии и физиологии в развитие науки о питании. Эволюция представлений об обмене веществ. /Лек/	1	0
3.2	Вклад биологии и физиологии в развитие науки о питании. Эволюция представлений об обмене веществ. /Пр/	1	0
3.3	Вклад биологии и физиологии в развитие науки о питании. Эволюция представлений об обмене веществ. /Ср/	1	4,5
	Раздел 4. Определение формулы рационального питания и степени обеспеченности в основных питательных веществах для различных групп населения.		
4.1	Определение формулы рационального питания и степени обеспеченности в основных питательных веществах для различных групп населения. /Лек/	1	0
4.2	Определение формулы рационального питания и степени обеспеченности в основных питательных веществах для различных групп населения. /Пр/	1	4
4.3	Определение формулы рационального питания и степени обеспеченности в основных питательных веществах для различных групп населения. /Ср/	1	4,6
	Раздел 5. Становление науки о питании. Нутрициология и ее связь с другими науками.		
5.1	Становление науки о питании. Нутрициология и ее связь с другими науками. /Лек/	1	0
5.2	Становление науки о питании. Нутрициология и ее связь с другими науками. /Пр/	1	0
5.3	Становление науки о питании. Нутрициология и ее связь с другими науками. /Ср/	1	4,6
	Раздел 6. Роль открытий в области витаминологии.		
6.1	Роль открытий в области витаминологии. /Лек/	1	4
6.2	Роль открытий в области витаминологии. /Пр/	1	0
6.3	Роль открытий в области витаминологии. /Ср/	1	4,5
	Раздел 7. Определение степени обеспеченности рационов жиро- и водорастворимыми витаминами.		
7.1	Определение степени обеспеченности рационов жиро- и водорастворимыми витаминами. /Лек/	1	0
7.2	Определение степени обеспеченности рационов жиро- и водорастворимыми витаминами. /Пр/	1	0
7.3	Определение степени обеспеченности рационов жиро- и водорастворимыми витаминами. /Ср/	1	4,5
	Раздел 8. Методологические основы науки о питании. Биохимия питания.		
8.1	Методологические основы науки о питании. Биохимия питания. /Лек/	1	0
8.2	Методологические основы науки о питании. Биохимия питания. /Пр/	1	0
8.3	Методологические основы науки о питании. Биохимия питания. /Ср/	1	4,6
	Раздел 9. Определение степени обеспеченности рационов минеральными веществами.		
9.1	Определение степени обеспеченности рационов минеральными веществами. /Лек/	1	0
9.2	Определение степени обеспеченности рационов минеральными веществами. /Пр/	1	0
9.3	Определение степени обеспеченности рационов минеральными веществами. /Ср/	1	4,6
	Раздел 10. История развития ферментологии Возникновение названия «фермент».		
10.1	История развития ферментологии Возникновение названия «фермент». /Лек/	1	0

10.2	История развития ферментологии Возникновение названия «фермент». /Пр/	1	0
10.3	История развития ферментологии Возникновение названия «фермент». /Ср/	1	4,6
	Раздел 11. Анализ аминокислотной сбалансированности состава пищевых продуктов.		
11.1	Анализ аминокислотной сбалансированности состава пищевых продуктов. /Лек/	1	0
11.2	Анализ аминокислотной сбалансированности состава пищевых продуктов. /Пр/	1	0
11.3	Анализ аминокислотной сбалансированности состава пищевых продуктов. /Ср/	1	4,5
	Раздел 12. Концепции питания Концептуальные подходы к питанию, сформировавшиеся к началу XXI века		
12.1	Концепции питания Концептуальные подходы к питанию, сформировавшиеся к началу XXI века /Лек/	1	0
12.2	Концепции питания Концептуальные подходы к питанию, сформировавшиеся к началу XXI века /Пр/	1	0
12.3	Концепции питания Концептуальные подходы к питанию, сформировавшиеся к началу XXI века /Ср/	1	4,6
	Раздел 13. Альтернативные теории питания и их анализ.		
13.1	Альтернативные теории питания и их анализ. /Лек/	1	0
13.2	Альтернативные теории питания и их анализ. /Пр/	1	0
13.3	Альтернативные теории питания и их анализ. /Ср/	1	4,5
	Раздел 14. Системы питания, учитывающие многофакторность воздействия рационов питания.		
14.1	Системы питания, учитывающие многофакторность воздействия рационов питания. /Лек/	1	0
14.2	Системы питания, учитывающие многофакторность воздействия рационов питания. /Пр/	1	0
14.3	Системы питания, учитывающие многофакторность воздействия рационов питания. /Ср/	1	4,6
	Раздел 15. Проблемы питания, связанные с развитием индустрии пищевых технологий, и их анализ		
15.1	Проблемы питания, связанные с развитием индустрии пищевых технологий, и их анализ /Лек/	1	0
15.2	Проблемы питания, связанные с развитием индустрии пищевых технологий, и их анализ /Пр/	1	0
15.3	Проблемы питания, связанные с развитием индустрии пищевых технологий, и их анализ /Ср/	1	4,7
	Раздел 16. Функциональные ингредиенты и продукты.		
16.1	Функциональные ингредиенты и продукты. /Лек/	1	0
16.2	Функциональные ингредиенты и продукты. /Пр/	1	0
16.3	Функциональные ингредиенты и продукты. /Ср/	1	4,5
	Раздел 17. Проектирование рецептур продуктов животного происхождения заданного состава и свойств.		
17.1	Проектирование рецептур продуктов животного происхождения заданного состава и свойств. /Лек/	1	0
17.2	Проектирование рецептур продуктов животного происхождения заданного состава и свойств. /Пр/	1	0
17.3	Проектирование рецептур продуктов животного происхождения заданного состава и свойств. /Ср/	1	4,6
	Раздел 18. Лечебное и профилактическое питание.		
18.1	Лечебное и профилактическое питание. /Лек/	1	0
18.2	Лечебное и профилактическое питание. /Пр/	1	0
18.3	Лечебное и профилактическое питание. /Ср/	1	4,5
	Раздел 19. Моделирование продуктов с пониженной энергетической ценностью.		
19.1	Моделирование продуктов с пониженной энергетической ценностью. /Лек/	1	0

19.2	Моделирование продуктов с пониженной энергетической ценностью. /Пр/	1	0
19.3	Моделирование продуктов с пониженной энергетической ценностью. /Ср/	1	4,9
Раздел 20. Моделирование продуктов со сбалансированным жирнокислотным составом.			
20.1	Моделирование продуктов со сбалансированным жирнокислотным составом. /Лек/	1	0
20.2	Моделирование продуктов со сбалансированным жирнокислотным составом. /Пр/	1	0
20.3	Моделирование продуктов со сбалансированным жирнокислотным составом. /Ср/	1	4,9
20.4	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Гуринович Г. В.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/93555

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Воронова Т. Д., Лазарева О. Н., Процкая Л. А.	История науки и производства пищи	Омск: Омский ГАУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60680
6.1.2.2	Решетник Е. И.	Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности: монография	Благовещенск: ДальГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/137716
6.1.2.3	Лупинская С. М., Лобачева Е. М., Мазеева И. А.	Методология науки о пище и питании: практикум	Кемерово: КемГУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/162591

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Научная электронная библиотека Elibrary
6.2.2	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
6.2.3	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
6.2.4	Научная электронная библиотека (КиберЛенинка)
6.2.5	Информационно-правовая система «Гарант»

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.8		

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
---------	--

6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-348
7.2	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.4	Образовательный центр Фо-сАгро: Г-224
7.5	Основное оборудование: телевизор-1 шт., IP-камера -1 шт., моноблоки -13 шт., Веб- камера- 1 шт., столы -13 шт., стулья -25 шт., доска магнитно - маркерная – 1 шт., коллекции удобрений
7.6	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-348 (лекционный зал).
7.7	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска.
7.8	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.9	
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов. Формы и виды самостоятельной работы студентов: - самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; - выполнение разноуровневых заданий; - работа со словарем, справочником; - поиск необходимой информации в сети Интернет; - конспектирование источников; реферирование источников; - самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа. Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности. В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями: - необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов; - необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов; - не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время; - прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять; - к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Основы научных исследований, организации и
планирования эксперимента**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Общей зоотехнии		
Учебный план	z19.04.03-ИТПППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля на курсах: зачеты с оценкой 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	16		
самостоятельная работа	123,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0,1		
часов на контроль	4		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16,1	16,1	16,1	16,1
Сам. работа	123,9	123,9	123,9	123,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Изучение теоретических и практических приемов по организации и ведению научно-исследовательской работы в области производства продукции животноводстве для успешного их применения в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о методологии, методах и технологиях организации, проведения, обработки и анализа полученных данных научно-исследовательской работы; - научить осуществлять организацию и проведение научного эксперимента в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - подготовить обучающихся к самостоятельному решению новых научно-исследовательских и производственно-технологических задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Методология науки о пище
2.1.2	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения
2.1.3	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.1.4	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Педагогическая практика
2.2.2	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.2.3	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.2.4	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции
2.2.5	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции
2.2.6	Научно-исследовательская работа
2.2.7	Сенсорный анализ
2.2.8	Тенденции развития новых технологий производства продуктов общественного питания
2.2.9	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности
2.2.10	Технологическая практика
2.2.11	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.12	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-3.1: Организует и руководит командой

Знать: основы организации процесса работы коллектива над научной проблемой; теоретические, экспериментальные, вычислительные методы исследований по научно-техническому обоснованию инновационных технологий в составе коллектива исполнителей.

Уметь: моделировать процессы оптимизации работы коллектива над научной проблемой; осуществлять поиск необходимой информации и использовать современные информационные технологии

Владеть: навыками организации и руководства работы творческого коллектива по решению научной проблемы

УК-3.2: Осуществляет социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели

Знать: вести научную дискуссию, используя доказательную базу, полученную в результате исследований; порядка ведения документации, структуры и оформления результатов анализа.

Уметь: решать типовые профессиональные задачи; использовать метод "коллективной атаки" при решении конкретных задач

Владеть: методами решения типовых научных задач в составе коллектива; приемами «мозгового штурма»; вычислять, критически анализировать и обобщать полученные данные

УК-3.3: Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды

Знать: общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; принципы рационального делегирования полномочий

Уметь: создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды

Владеть: навыками постановки цели в условиях командной работы; способами управления командной работой в решении

поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.

ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-5.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания

Знать: основные принципы и подходы к созданию новых многокомпонентных продуктов питания животного происхождения; методологию проектирования состава продукта; основные критерии для моделирования продуктов питания сложного сырьевого состава

Уметь: выбирать и обосновывать методы для проведения моделирования продуктов питания; выбирать оптимальные методы обработки полученных результатов; использовать теоретические знания для практического решения профессиональных задач

Владеть: способностью выбирать методы моделирования продуктов питания; логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам; методами творческого мышления

ОПК-5.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения

Знать: методику, этапы и последовательность выполнения теоретических, экспериментальных, вычислительных методов исследований по проектированию технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения; стандарты и нормы в области технологии продуктов питания

Уметь: использовать современные программы и информационные технологии для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания животного происхождения; пользоваться математическими моделями того или иного процесса при его расчете; анализировать экспериментальные данные; рассчитывать основные критерии подобия при решении технологических задач производства продуктов питания

Владеть: способностью применять современные методы и приборы для решения конкретных задач или поставленной цели; методами моделирования; обработкой экспериментальных данных; основными методами творческого мышления

ОПК-5.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения

Знать: основные виды моделирования и проектирования; подходы и методы моделирования и проектирования продуктов питания; методы и принципы проведения обработки полученных результатов

Уметь: разрабатывать и проводить моделирование и проектирование продуктов питания; вычислять, анализировать и обобщать полученные данные; определять производственно-экономическую эффективность моделирования и проектирования продуктов питания

Владеть: навыками проектирования продуктов животного происхождения повышенной пищевой ценности методом компьютерного моделирования многокомпонентных рецептурных смесей; способами биометрической обработки, анализа результатов эксперимента; основными методами творческого мышления

ПК-3: Способен использовать сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений, оптимизации ресурсов и создания интеллектуальных систем управления производством

ПК-3.1: Обладает знаниями в области современных цифровых технологий

Знать: методы и средства проектирования программных интерфейсов; аспекты использования ЭВМ в научных исследованиях

Уметь: производить поиск информации в сети Интернет; работать с программными средствами общего назначения; осуществлять коммуникации с заинтересованными сторонами.

Владеть: методами поиска и обмена информацией в локальных и глобальных сетях; навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий в научно-исследовательской деятельности

ПК-3.2: Решает прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий

Знать: типовые методы проектирования Web-ресурсов; один из языков разметки Web-страниц; принципы построения электронных презентаций

Уметь: собирать и обрабатывать информацию с использованием глобальных информационных ресурсов; разрабатывать Web-ресурсы для публикации результатов деятельности и обмена информацией; создавать электронные презентации

Владеть: программными средствами создания Web-ресурсов; языком HTML; инструментарием создания электронных презентаций

ПК-3.3: Использует сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений

Знать: задачи, структуру и виды сквозных цифровых технологий в систем управления предприятий

Уметь: определять и систематизировать влияние основных направлений цифровизации на принятие управленческих решений

Владеть: разрабатывать рекомендации для оптимизации процесса принятия управленческих решений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение		

1.1	Введение /Ср/	1	4
	Раздел 2. Наука и ее роль в современном обществе		
2.1	Наука и ее роль в современном обществе /Ср/	1	4
	Раздел 3. Выбор и обоснование темы научного исследования		
3.1	Выбор и обоснование темы научного исследования /Ср/	1	6
	Раздел 4. Поиск, накопление и обработка научной информации		
4.1	Поиск, накопление и обработка научной информации /Ср/	1	6
	Раздел 5. Принципы выбора метода исследований		
5.1	Принципы выбора метода исследований /Ср/	1	10
	Раздел 6. Спектральные методы исследования		
6.1	Спектральные методы исследования /Лек/	1	2
6.2	Спектральные методы исследования /Пр/	1	2
6.3	Спектральные методы исследования /Ср/	1	8
	Раздел 7. Ультразвуковой и электрохимический методы анализа		
7.1	Ультразвуковой и электрохимический методы анализа /Лек/	1	2
7.2	Ультразвуковой и электрохимический методы анализа /Пр/	1	2
7.3	Ультразвуковой и электрохимический методы анализа /Ср/	1	8
	Раздел 8. Электрофоретические и реологические методы исследований		
8.1	Электрофоретические и реологические методы исследований /Лек/	1	2
8.2	Электрофоретические и реологические методы исследований /Пр/	1	2
8.3	Электрофоретические и реологические методы исследований /Ср/	1	8
	Раздел 9. Хроматографические методы исследования		
9.1	Хроматографические методы исследования /Лек/	1	2
9.2	Хроматографические методы исследования /Пр/	1	2
9.3	Хроматографические методы исследования /Ср/	1	8
	Раздел 10. Регистрация, систематизация и анализ данных при экспериментальных исследованиях		
10.1	Регистрация, систематизация и анализ данных при экспериментальных исследованиях /Ср/	1	8
	Раздел 11. Основы биометрии		
11.1	Основы биометрии /Ср/	1	14
	Раздел 12. Оценка результатов опыта		
12.1	Оценка результатов опыта /Ср/	1	13,9
	Раздел 13. Особенности оформления научной работы		
13.1	Особенности оформления научной работы /Ср/	1	10
	Раздел 14. Основы патентования		
14.1	Основы патентования /Ср/	1	16
14.2	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Степанова Н. Ю.	Основы научных исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/162624
6.1.1.2	Рыков С. П.	Основы научных исследований	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/187774
6.1.1.3	Вольфсон М. Б., Соколова Я. В.	Основы научных исследований: практикум	Санкт-Петербург: СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2022	https://e.lanbook.com/book/279242
6.1.1.4	Грибков А. Н., Баршутин С. Н.	Основы научных исследований: учебное пособие	Тамбов: ТГТУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/320405
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Рыжков И. Б.	Основы научных исследований и изобретательства	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/183756
6.1.2.2	Журавлев С. Ю.	Основы научных исследований: практикум	Красноярск: КрасГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/187075
6.1.2.3	Воробьев А. А., Шадрина Н. Ю.	Основы научных исследований: учебное пособие	Санкт-Петербург: ПГУПС, 2022	https://e.lanbook.com/book/224510
6.1.2.4	Сагдеев Д. И.	Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента	Казань: КНИТУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/101880
6.1.2.5	Герке Л. Н., Князева А. В., Грачев А. Н., Гильфанов М. Ф., Хасаншин Р. Р.	Основы научных исследований: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/166203
6.1.2.6	Семиглазов В. А.	Основы научных исследований: учебное пособие	Москва: ТУСУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/313799
6.1.2.7	Санжаровская Н. С., Сокол Н. В.	Основы научных исследований: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/315728
6.1.2.8	Гиниятов И. А., Гиниятов А. И.	Основы научных исследований: учебное пособие	Новосибирск: СГУГиТ, 2022	https://e.lanbook.com/book/317516
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Гайнуллина М. К., Шафигуллин В. А., Хамитова З. И.	Методические указания по организации и проведению педагогической практики аспирантов по направлениям подготовки 06.06.01 – Биологические науки и 36.06.01 – Ветеринария и зоотехния	Казань: КГАВМ им. Баумана, 2017	https://e.lanbook.com/book/122914
6.1.3.2		Основы научных исследований: учебное пособие для направления подготовки «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Ижевск: Ижевская ГСХА, 2014	https://e.lanbook.com/book/133986
6.1.3.3	Мельникова О. В.	Опытное дело и основы научных исследований: учебно-методическое пособие для проведения лабораторно-практических занятий со студентами направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Брянск: Брянский ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/304340
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				

6.2.1	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– URL: http://novostinauki.ru .– Текст : электронный
6.2.2	Агропортал России : сайт.- URL: http://agroforum.ru .– Текст : электронный
6.2.3	Министерство сельского хозяйства : сайт . – URL: http://www.mcsx.ru .– Текст : электронный
6.2.4	Российская библиотечная ассоциация : сайт . – URL: http://www.rba.ru .– Текст : электронный
6.2.5	Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт. – URL: http://www.timacad.ru .–Текст : электронный.
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт .– URL: http://www.cnsbl.ru .– Текст : электронный
6.2.7	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. –URL: http://CyberLeninka.ru . –Текст : электронный
6.2.8	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст :
6.3.2.2	электронный.
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст :
6.3.2.4	электронный.
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . –
6.3.2.6	Текст : электронный.
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст :
6.3.2.8	электронный.
6.3.2.9	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст :
6.3.2.10	электронный.
6.3.2.11	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный
6.3.2.12	БД ФГБНУ «Росинформагротех» : сайт.- URL: https://rosinformagrotech.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.13	БД Сельское хозяйство / Алтайская краевая универсальная научная библиотека им. В.Я. Шишкова : сайт.- URL: http://akunb.altlib.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.14	БД AgroWeb России : сайт.- URL: http://www.cnsbl.ru/aw/ . – Текст : электрон-ный.
6.3.2.15	БД AGRICOLA : сайт.- URL: https://agricola.nal.usda.gov/ . – Текст : электронный.
6.3.2.16	БД «AGROS»: сайт.- URL: http://www.cnsbl.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.17	БД ВИНИТИ : сайт.- URL: http://www.viniti.ru/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-242 (лекционный зал)
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/80
7.3	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна - 1 шт., доска – 1 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения - 1 шт., мультимедийный проектор переносной - 1 шт., экран переносной - 1 шт.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/20

7.7	Основное оборудование: Пластиковый стол лабо-раторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лаборатор-ная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, масложир – 1 шт, маслоизгото-витель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное обору-дование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стек-лянной посуды, посуда эмалированная , сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабо-раторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.
7.8	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распро-страняемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, эк-ран переносной -1 шт.
7.9	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.10	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29
7.11	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.
7.12	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.13	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Идентификация и обнаружение фальсификации и
качества пищевых продуктов
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Общей зоотехнии		
Учебный план	z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	6 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	216	Виды контроля на курсах: экзамены 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	20		
самостоятельная работа	184,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	2,3		
часов на контроль	9		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	12	12	12	12
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	184,7	184,7	184,7	184,7
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

д. с.-х. н., Доцент, Глебова Илона Вячеславовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- формирование у обучающихся целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством мясной, молочной продукции, деятельности предприятий, которая основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции, ознакомление студентов с основными достижениями теории и практики управления качеством, приобретение ими умений и навыков в области управления качеством продукции животноводства для готовности решать практические задачи в производственно-технологической области профессиональной деятельности
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о современных практических отношениях поставщиков и заказчиков в области качества и об основных нормативных документах по правовым вопросам в области качества - дать знания теоретических основ в области обеспечения и управления качеством продукции - научить обучающихся организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов - дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
2.1.2	Методология науки о пище
2.1.3	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
2.2.2	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.2.3	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности
2.2.4	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.2.5	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции
2.2.6	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции
2.2.7	Прогрессивные технологии переработки рыбы
2.2.8	Прогрессивные технологии продукции птицеводства
2.2.9	Сенсорный анализ
2.2.10	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	
ОПК-3.1: Оценивает риски при организации и реализации производства продукции	
Знать: риски при организации и реализации производства продукции	
Уметь: решать стандартные задачи при организации и реализации производства продукции	
Владеть: оценки рисков при организации и реализации производства продукции	
ОПК-3.2: Способен управлять качеством готовой продукции в процессе её производства	
Знать: качество готовой продукции	
Уметь: по управлению качеством готовой продукции в процессе её производства	
Владеть: управления качеством готовой продукции в процессе её производства	
ОПК-3.3: Применяет новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества	
Знать: новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества	
Уметь: технологичные решения производства продукции с целью повышения её качества	
Владеть: оценки качества готовой продукции	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Контроль управления качеством продукции животноводства		

1.1	Контроль управления качеством продукции животноводства /Лек/	1	1
1.2	Контроль управления качеством продукции животноводства /Лаб/	1	1
1.3	Контроль управления качеством продукции животноводства /Ср/	1	23
Раздел 2. Основные направления контроля управления качеством продукции животноводства			
2.1	Основные направления контроля управления качеством продукции животноводства /Лек/	1	1
2.2	Основные направления контроля управления качеством продукции животноводства /Лаб/	1	1
2.3	Основные направления контроля управления качеством продукции животноводства /Ср/	1	23
Раздел 3. Средства контроля управления качеством продукции животноводства			
3.1	Средства контроля управления качеством продукции животноводства /Лек/	1	1
3.2	Средства контроля управления качеством продукции животноводства /Лаб/	1	1
3.3	Средства контроля управления качеством продукции животноводства /Ср/	1	23
Раздел 4. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий			
4.1	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий /Лек/	1	1
4.2	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий /Лаб/	1	1
4.3	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий /Ср/	1	23
Раздел 5. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов			
5.1	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов /Лек/	1	1
5.2	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов /Лаб/	1	1
5.3	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов /Ср/	1	23
Раздел 6. Системы стандартизации и сертификации продукции животноводства			
6.1	Системы стандартизации и сертификации продукции животноводства /Лек/	1	1
6.2	Системы стандартизации и сертификации продукции животноводства /Лаб/	1	1
6.3	Системы стандартизации и сертификации продукции животноводства /Ср/	1	23
Раздел 7. Качество продукции животноводства			
7.1	Качество продукции животноводства /Лек/	1	1
7.2	Качество продукции животноводства /Лаб/	1	3
7.3	Качество продукции животноводства /Ср/	1	23
Раздел 8. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов			
8.1	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов /Лек/	1	1
8.2	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов /Лаб/	1	3
8.3	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов /Ср/	1	23,7
8.4	/ИКР/	1	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Ордина Н. Б.	Безопасность пищевого сырья	Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018	https://e.lanbook.com/book/123428
6.1.1.2	Дунченко Н. И., Янковская В. С.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/129225
6.1.1.3		Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции: учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 товароведение	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/134356
6.1.1.4	Иванова Е. П.	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/206468

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Гореликова Г. А.	Биологическая безопасность продуктов питания	Кемерово: КеМГУ, 2011	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4597
6.1.2.2	Попов Г. В., Клейменова Н. Л.	Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: ВГУИТ, 2012	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=9908
6.1.2.3	Востроилов А. В., Семенова И. Н., Полянский К. К.	Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746
6.1.2.4	Чернигова С. В., Якушкин И. В., Довгань Н. Б.	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Омск: Омский ГАУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/90743
6.1.2.5	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	Москва: Дашков и К, 2017	https://e.lanbook.com/book/93515
6.1.2.6	Габелко С. В.	Экология продуктов питания: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/118435
6.1.2.7	Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/129085
6.1.2.8	Кальсина О. И., Романов В. Е.	Пищевые отравления человека немикробной этиологии: учебное пособие	Киров: Вятская ГСХА, 2015	https://e.lanbook.com/book/129611
6.1.2.9	Бурова Т. Е.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130155
6.1.2.10	Скрябина О. В., Рябкова Д. С.	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/136156
6.1.2.11	Демиденко Н. Ю., Шимова Ю. С.	Экологическая безопасность пищевых продуктов: учебное пособие	Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2019	https://e.lanbook.com/book/147487
6.1.2.12	Ким И. Н., Кушнирук А. А., Ким Г. Н.	Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/209903

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Всероссийский научно-исследовательский институт животноводства имени академика Л.К. Эрнста
6.2.2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа
6.2.3	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
6.2.4	Российская национальная библиотека (г. Санкт-Петербург)

6.2.5	Российский аграрный портал
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва)
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	
6.3.1.9	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-242 (лекционный зал).
7.2	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна -1 шт, доска -1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.4	
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268
7.6	Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт,
7.7	шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, масложиротделитель – 1 шт, маслоизготовитель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стеклянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт,
7.8	холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.9	
7.10	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.11	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный
7.12	
7.13	Образовательный центр Фо-сАгро: Г-224
7.14	Основное оборудование: телевизор-1 шт., IP-камера -1 шт., моноблоки -13 шт., Веб- камера- 1 шт., столы -13 шт., стулья -25 шт., доска магнитно - маркерная – 1 шт., коллекции удобрений
7.15	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также

связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Современное технологическое оборудование
пищевой промышленности**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 123,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:

зачеты с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16,1	16,1	16,1	16,1
Сам. работа	123,9	123,9	123,9	123,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.т.н., Зав. кафедрой, Уварова Анна Георгиевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

Протокол от 26.06.2025г. № 13

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Уварова А.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний о прогрессивных технологиях в пищевой промышленности и современном технологическом оборудовании для совершенствования технологических процессов
Задачи:	дать обучающимся знания по процессам, происходящим на всех стадиях переработки сырья и продукции, конструкциям современного технологического оборудования, методам расчета основных параметров; сформировать у обучающихся навыки нахождения рациональных технологических режимов эксплуатации оборудования и возможности внедрения новых разработок в технологический процесс производства продуктов; подготовить обучающихся, к практической деятельности по выбранному направлению.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Прогрессивные технологии переработки рыбы
2.2.2	Прогрессивные технологии продукции птицеводства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	
ОПК-2.1: Обладает знаниями в области технологических процессов производства продукции	
Знать: основы организации и ведения технологических процессов производства	
Уметь: рассчитывать производительность машин и оборудования	
Владеть: навыками анализа эффективности технологических процессов производства продукции	
ОПК-2.2: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	
Знать: организацию технологического процесса производства	
Уметь: разрабатывать мероприятия, влияющих на ход технологического процесса производства продукции	
Владеть: навыками оценивания влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства продукции	
ОПК-2.3: Внедряет новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения	
Знать: технологические процессы производства различных видов продукции	
Уметь: разрабатывать мероприятия по улучшению технологических процессов производства продукции	
Владеть: навыками совершенствования технологических процессов производства продукции животного происхождения	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям /Лек/	1	2
1.2	Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям /Лаб/	1	0
1.3	Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям /Ср/	1	18
1.4	Технологическое оборудование для подготовки продукции, полуфабрикатов и тары /Лек/	1	2
1.5	Технологическое оборудование для подготовки продукции, полуфабрикатов и тары /Лаб/	1	2
1.6	Технологическое оборудование для подготовки продукции, полуфабрикатов и тары /Ср/	1	18
1.7	Технологическое оборудование для механической переработки продукции и полуфабрикатов разделением /Лек/	1	4

1.8	Технологическое оборудование для механической переработки продукции и полуфабрикатов разделением /Лаб/	1	4
1.9	Технологическое оборудование для механической переработки продукции и полуфабрикатов разделением /Ср/	1	18
1.10	Технологическое оборудование для механической переработки продукции и полуфабрикатов соединением и формированием /Лек/	1	0
1.11	Технологическое оборудование для механической переработки продукции и полуфабрикатов соединением и формированием /Лаб/	1	2
1.12	Технологическое оборудование для механической переработки продукции и полуфабрикатов соединением и формированием /Ср/	1	18
1.13	Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки /Лек/	1	0
1.14	Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки /Лаб/	1	0
1.15	Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки /Ср/	1	18
1.16	Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов. /Лек/	1	0
1.17	Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов. /Лаб/	1	0
1.18	Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов. /Ср/	1	18
1.19	Революционные технологии в сфере производства продуктов питания и напитков /Лек/	1	0
1.20	Революционные технологии в сфере производства продуктов питания и напитков /Лаб/	1	0
1.21	Революционные технологии в сфере производства продуктов питания и напитков /Ср/	1	15,9
1.22	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Зуев Н. А., Пеленко В. В.	Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/176841
6.1.1.2	Антипов С. Т., Бредихин С. А., Ключников А. И., Панфилов В. А., Федоренко Б. Н., Под р. а.	Оборудование для ведения процессов упаковки в пищевых технологиях	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/178987
6.1.1.3	Зуев Н. А., Пеленко В. В.	Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/187567
6.1.1.4	Грицай Д. И., Детистова О. И., Сидельников Д. А.	Оборудование для механической обработки молока: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/245708

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Антипов С. Т., Ключников А. И., Панфилов В. А., Попов А. М., Федоренко Б. Н.	Оборудование для утилизации отходов пищевых производств	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/176839
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 ,лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET, свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ ,свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" ,свободное ПО для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft office 2007 ,лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC - ПО просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF, свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского, лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.7	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт. – URL: http://docs.cntd.ru/gost . – Текст : электронный.			
6.3.2.8	Рустандарт : сертификация продукции : сайт. – URL: http://www.rustandard.com/ru/home.html . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-400
7.2	Основное оборудование: доска, трибуна, парта-28 шт., стул-54 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-415
7.5	Основное оборудование: доска, парта-17 шт., стулья для посетителей-36 шт.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.7	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета
7.8	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.9	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Системы контроля качества на предприятиях
пищевой промышленности**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

Виды контроля на курсах:

в том числе:

экзамены 1

аудиторные занятия 22

самостоятельная работа 146,7

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 2,3

часов на контроль 9

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	12	12	12	12
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	22	22	22	22
Контактная работа	24,3	24,3	24,3	24,3
Сам. работа	146,7	146,7	146,7	146,7
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

д. с.-х. н., Доцент, Глебова Илона Вячеславовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- усвоение теоретических знаний в области системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности, приобретение практических умений и формирование необходимых компетенций
Задачи:	– освоение основ системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности-ценки; – формирование базовых знаний, умений и навыков для освоения системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности ISO, GMP и HACCP; – изучение методологии и практических навыков при работе с системой контроля качества на предприятиях пищевой промышленности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов	
2.1.2	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья	
2.1.3	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.4	Методология науки о пище	
2.1.5	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
2.2.2	Производство комбинированных пищевых продуктов	
2.2.3	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	
2.2.4	Управление человеческими ресурсами	
2.2.5	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции	
2.2.6	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции	
2.2.7	Прогрессивные технологии переработки рыбы	
2.2.8	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	
2.2.9	Сенсорный анализ	
2.2.10	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.11	Преддипломная практика	
2.2.12	Технологическая практика	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	
ОПК-3.1: Оценивает риски при организации и реализации производства продукции	
Знать: риски при организации и реализации производства продукции	
Уметь: решать стандартные задачи при организации и реализации производства продукции	
Владеть: способами оценки рисков при организации и реализации производства продукции	
ОПК-3.2: Способен управлять качеством готовой продукции в процессе её производства	
Знать: качество готовой продукции	
Уметь: решать стандартные задачи по управлению качеством готовой продукции в процессе её производства	
Владеть: способами управления качеством готовой продукции в процессе её производства	
ОПК-3.3: Применяет новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества	
Знать: новые технологичные решения производства готовой продукции с целью повышения её качества	
Уметь: применять технологичные решения производства продукции с целью повышения её качества	
Владеть: способами оценки качества готовой продукции	

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	
Знать: новые виды продуктов питания животного происхождения	
Уметь: применять технологичные решения производства новых видов продуктов питания животного происхождения	
Владеть: способами выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки	

их соответствия требованиям проектной документации

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь: решать стандартные задачи по управлению качеством готовой продукции в процессе её производства

Владеть: способами управления качеством готовой продукции в процессе её производства

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: новые виды отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления

Уметь: составлять отчеты по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Владеть: способами ведения отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Общие принципы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности		
1.1	Общие принципы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности /Лек/	1	1
1.2	Общие принципы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности /Лаб/	1	1
1.3	Общие принципы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности /Ср/	1	16
	Раздел 2. Требования к программе производственного контроля		
2.1	Требования к программе производственного контроля /Лек/	1	1
2.2	Требования к программе производственного контроля /Лаб/	1	1
2.3	Требования к программе производственного контроля /Ср/	1	16
	Раздел 3. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности		
3.1	Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности /Лек/	1	1
3.2	Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности /Лаб/	1	2
3.3	Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности /Ср/	1	16
	Раздел 4. Производственный контроль на этапах технологического процесса		
4.1	Производственный контроль на этапах технологического процесса /Лек/	1	1
4.2	Производственный контроль на этапах технологического процесса /Лаб/	1	1
4.3	Производственный контроль на этапах технологического процесса /Ср/	1	16
	Раздел 5. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
5.1	Контроль качества и безопасности готовой продукции /Лек/	1	1
5.2	Контроль качества и безопасности готовой продукции /Лаб/	1	2
5.3	Контроль качества и безопасности готовой продукции /Ср/	1	16
	Раздел 6. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, кулинарной продукции		

6.1	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, кулинарной продукции /Лек/	1	1
6.2	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, кулинарной продукции /Лаб/	1	1
6.3	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, кулинарной продукции /Ср/	1	16
Раздел 7. Производственный контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий			
7.1	Производственный контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий /Лек/	1	1
7.2	Производственный контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий /Лаб/	1	1
7.3	Производственный контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий /Ср/	1	16
Раздел 8. Контроль состояния производственной и окружающей среды			
8.1	Контроль состояния производственной и окружающей среды /Лек/	1	1
8.2	Контроль состояния производственной и окружающей среды /Лаб/	1	1
8.3	Контроль состояния производственной и окружающей среды /Ср/	1	16
Раздел 9. Система ХАССП			
9.1	Система ХАССП /Лек/	1	2
9.2	Система ХАССП /Лаб/	1	2
9.3	Система ХАССП /Ср/	1	18,7
9.4	/ИКР/	1	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Рензязева Т. В.	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130191
6.1.1.2	Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130478
6.1.1.3	Барабанова Е. Б., Динер Ю. А., Петрова Е. И.	Методы планирования и контроля качества пищевой продукции: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/159611

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Дроздова Т. М.	Микробиологический контроль продовольственных товаров: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72020

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2	Патракова И. С., Патшин М. В.	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности	Кемерово: КемГУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/102690
6.1.2.3	Ордина Н. Б.	Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания	Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018	https://e.lanbook.com/book/123432
6.1.2.4	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.	ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130189
6.1.2.5	Скоркина И. А., Грихина Н. В.	Производство экологически чистой продукции: учебно-методическое пособие	Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/157851
6.1.2.6	Третьяк Л. Н.	Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции: учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки, входящим в состав укрупненной группы направлений подготовки 27.00.00 управление в технических системах	Оренбург: ОГУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/160023

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа
6.2.2	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
6.2.3	Российский аграрный портал
6.2.4	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
6.2.5	Элементы
6.2.6	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+» свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.2	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный
7.3	
7.4	Образовательный центр Фо-сАгро: Г-224
7.5	Основное оборудование: телевизор-1 шт., IP-камера -1 шт., моноблоки -13 шт., Веб- камера- 1 шт., столы -13 шт., стулья -25 шт., доска магнитно - маркерная – 1 шт., коллекции удобрений
7.6	
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-257

7.8	Основное оборудование: Стол письменный -3 шт,
7.9	стул -1 шт, ученический стол – 17 шт, стул ученический 35 шт, трибуна -1 шт, доска -1 шт, клею для выжигания -2 шт, микроскоп –3 шт , муляжи 13 шт, шкаф книжный -2 шт, щипцы -4 шт, щипцы татуировочные -2 шт, сейф металлический -1 шт.
7.10	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной - 1 шт, экран переносной -1 шт
7.11	
7.12	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-370.
7.13	Основное оборудование: стол -13 шт, стулья -27 шт, шкаф -3 шт.
7.14	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.15	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Инновационные технологические решения в
организации систем хранения сырья и продуктов
животного происхождения
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты с оценкой 1

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 123,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16,1	16,1	16,1	16,1
Сам. работа	123,9	123,9	123,9	123,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.с.-х. н., Доцент, Веретенников Н.Г. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических навыков по инновационным технологиям организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
Задачи:	- изучение инновационных технологий хранения сырья и продуктов животного происхождения ; - изучение инновационных технологий организации переработки продукции животноводства - назначения и характеристик основного технологического оборудования ; - формирование критериев и методик оценки отдельных технологических операций .

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента
2.1.2	Педагогическая практика
2.1.3	Профессиональный иностранный язык
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Государственное регулирование национальной экономики
2.2.2	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов
2.2.3	Методология науки о пище
2.2.4	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения
2.2.5	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения
2.2.6	Психология и педагогика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-2.1: Обладает знаниями в области технологических процессов производства продукции
Знать: технологические процессы, производства продукции различного назначения Уметь: выбирать и использовать инновационные технологии хранения сырья и продуктов животного происхождения Владеть: навыками применения современных систем организации хранения сырья и продуктов животного происхождения.
ОПК-2.2: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов
Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеть: навыками по совершенствованию технологических процессов.
ОПК-2.3: Внедряет новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения
Знать: новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения Уметь: внедрять новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения Владеть: навыками внедрения новых разработок в технологическом процессе производства продуктов из сырья животного происхождения
навыками внедрения новых разработок в технологическом процессе производства продуктов из сырья животного происхождения

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
Знать: методы моделирования про производстве продуктов питания Уметь: разрабатывать методики моделирования продуктов питания Владеть: знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
ОПК-4.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
Знать: особенности проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения Уметь: проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
Владеть: способами проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного

происхождения
ОПК-4.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
Знать: методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения Уметь: использовать методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения Владеть: методами моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Знать: как проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Уметь: Исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Владеть: технологическими операциями по определению свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Знать: как разработать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Уметь: разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Владеть: навыками разработки новых технологических решений, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3: Способен использовать сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений, оптимизации ресурсов и создания интеллектуальных систем управления производством
ПК-3.1: Обладает знаниями в области современных цифровых технологий
Знать: современные цифровые технологии используемые в производстве Уметь: работать с современным цифровым оборудованием Владеть: технологиями цифрового производства в своей области
ПК-3.2: Решает прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий

Знать: алгоритм решения производственных задач направленных на оптимизацию ресурсов и технологических процессов по средствам сквозных цифровых технологий

Уметь: решать прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий

Владеть: методиками решения прикладных производственных задач, направленных на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий

ПК-3.3: Использует сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений

Знать: сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений

Уметь: пользоваться сквозными технологиями для принятия эффективных управленческих решений

Владеть: сквозными цифровыми технологиями для принятия эффективных управленческих решений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Общее понятие о качестве и пищевой ценности продуктов животного происхождения. /Лек/	1	2
1.2	Общее понятие о качестве и пищевой ценности продуктов животного происхождения. /Ср/	1	20
1.3	Общее понятие о качестве и пищевой ценности продуктов животного происхождения. /Пр/	1	2
1.4	Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов» /Лек/	1	2
1.5	Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов» /Пр/	1	2
1.6	Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов» /Ср/	1	20
1.7	Принципы оценки сырья и продуктов /Лек/	1	2
1.8	Принципы оценки сырья и продуктов /Пр/	1	2
1.9	Принципы оценки сырья и продуктов /Ср/	1	20
1.10	Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства продуктов /Лек/	1	2
1.11	Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства продуктов /Пр/	1	2
1.12	Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства продуктов /Ср/	1	23,9
1.13	Подготовка к зачету /Ср/	1	40
1.14	зачет /ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Бобренева И. В.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/113372
6.1.1.2	Губаненко Г. А., Камоза Т. Л.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/157641

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Мельникова Е. И., Рудниченко Е. С., Богданова Е. В.	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум	Воронеж: ВГУИТ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71660

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2	Соболева О. М.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продукции: учебное пособие	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2012	https://e.lanbook.com/book/92605
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Нургалиев Ф. М., Волков А. Х., Юсупова Г. Р.	Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: учебно-методическое пособие для студентов и слушателей повышения квалификации	Казань: КГАВМ им. Баумана, 2016	https://e.lanbook.com/book/122936
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Инновационные технологии при хранении мясного сырья.			
6.2.2	Инновационные решения в области упаковки современных мясопродуктов.			
6.2.3	ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И ЭКСПЕРТИЗЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ			
6.2.4	"Инновационные решения для упаковки мясных продуктов"			
6.2.5	СИСТЕМЫ ХРАНЕНИЯ КАК ОСНОВА УВЕЛИЧЕНИЯ РЕСУРСОВ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ			
6.2.6	Контроль (надзор) при производстве и хранении продуктов животного происхождения			
6.2.7	Современные технологии хранения пищевых продуктов			
6.2.8	ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ			
6.2.9	Инновационные научно-практические решения в области замораживания и размораживания сырья животного происхождения			
6.2.10	Переработка продуктов животного происхождения			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	Официальный сайт информационного портала по сельскому хозяйству и аграрной науке [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.agro-prom.ru			
6.3.2.2	3.Официальный сайт центральная научной сельскохозяйственной библиотеки [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cnshb.ru			
6.3.2.3	4. Официальный сайт Тимирязевской сельскохозяйственной академии [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.timacad.ru			
6.3.2.4	5. Официальный сайт справочно–правовой системы «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.garant.ru			
6.3.2.5	6. Официальный сайт справочно–правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Г-348 (1-Г-348)
7.4	
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.7	
7.8	

7.9	Г-368 (1-Г-384)
7.10	Основное оборудование: стол -12 шт, стулья -24 шт, доска, ПК-12 шт.
7.11	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор переносной, экран переносной.
7.12	
7.13	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.14	
7.15	Г-368 (1-Г-368)
7.16	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.17	
7.18	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.
7.19	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Пищевое сырье и ингредиенты в производстве
продуктов животного происхождения
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	Общей зоотехнии		
Учебный план	z19.04.03-ИТПППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля на курсах: экзамены 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	22		
самостоятельная работа	146,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	2,3		
часов на контроль	9		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Лекции	10	10	10	10
Практические	12	12	12	12
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	22	22	22	22
Контактная работа	24,3	24,3	24,3	24,3
Сам. работа	146,7	146,7	146,7	146,7
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.б.н., Зав.кафедрой, Дорохина Эльвира Эдвардовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Цель дисциплины – изучение состава, свойств сырья и ингредиентов животного происхождения, их рационального использования и влияния на формирование качества готовой продукции.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания производстве продуктов животного происхождения на основе пищевого животного сырья и добавок; - научить обучающихся использовать пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения; - подготовить обучающихся к эффективному решению технологических задач при производстве продуктов питания животного происхождения из пищевого сырья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Государственное регулирование национальной экономики	
2.1.2	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов	
2.1.3	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.4	Методология науки о пище	
2.1.5	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения	
2.1.6	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	
2.1.7	Педагогическая практика	
2.1.8	Психология и педагогика	
2.1.9	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности	
2.1.10	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	
2.1.11	Управление человеческими ресурсами	
2.1.12	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции	
2.2.2	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции	
2.2.3	Научно-исследовательская работа	
2.2.4	Основы социализации личности	
2.2.5	Особенности взаимодействия лиц с ограниченными возможностями здоровья в трудовом коллективе	
2.2.6	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	
2.2.7	Производство комбинированных пищевых продуктов	
2.2.8	Сенсорный анализ	
2.2.9	Тенденции развития новых технологий производства продуктов общественного питания	
2.2.10	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности	
2.2.11	Технологическая практика	
2.2.12	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
Знать: методологию научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.	
Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;	
Владеть: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.	
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	

Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей.

Уметь: использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Владеть: навыками разработки предложений по использованию пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: новые виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Уметь: разрабатывать технологии новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами;

Владеть: навыками разработки технологических решений и технологий новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства.

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: технологические параметры производства новых видов продуктов питания животного происхождения.

Уметь: организовывать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

Владеть: навыками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: прогрессивные технологические процессы производства новых продуктов питания животного происхождения.

Уметь: выбирать оборудование, средств автоматизации и механизации, управляющие программы, оптимальные режимы производства новых продуктов питания животного происхождения.

Владеть: навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, выбора оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: методику составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления.

Уметь: составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Введение. Технологическая характеристика сырья животного происхождения /Лек/	1	0
1.2	Введение. Технологическая характеристика сырья животного происхождения /Пр/	1	0
1.3	Введение. Технологическая характеристика сырья животного происхождения /Ср/	1	10

	Раздел 2.		
2.1	Роль воды при производстве пищевых продуктов /Лек/	1	0
2.2	Роль воды при производстве пищевых продуктов /Пр/	1	0
2.3	Роль воды при производстве пищевых продуктов /Ср/	1	12,7
	Раздел 3.		
3.1	Физико-химические и биохимические основы мясного сырья /Лек/	1	2
3.2	Физико-химические и биохимические основы мясного сырья /Пр/	1	4
3.3	Физико-химические и биохимические основы мясного сырья /Ср/	1	20
	Раздел 4.		
4.1	Качественная характеристика мясного сырья /Лек/	1	2
4.2	Качественная характеристика мясного сырья /Пр/	1	2
4.3	Качественная характеристика мясного сырья /Ср/	1	18
	Раздел 5.		
5.1	Рациональное использование мясного сырья /Лек/	1	0
5.2	Рациональное использование мясного сырья /Пр/	1	0
5.3	Рациональное использование мясного сырья /Ср/	1	14
	Раздел 6.		
6.1	Гидробионты как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система /Лек/	1	2
6.2	Гидробионты как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система /Пр/	1	2
6.3	/Ср/	1	16
	Раздел 7.		
7.1	Характеристика молочного сырья /Лек/	1	2
7.2	Характеристика молочного сырья /Пр/	1	2
7.3	Характеристика молочного сырья /Ср/	1	18
	Раздел 8.		
8.1	Использование пищевых добавок при производстве продуктов питания животного происхождения /Лек/	1	2
8.2	Использование пищевых добавок при производстве продуктов питания животного происхождения /Пр/	1	2
8.3	Использование пищевых добавок при производстве продуктов питания животного происхождения /Ср/	1	12
	Раздел 9.		
9.1	Безопасность сырья и продуктов питания. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания /Лек/	1	0
9.2	Безопасность сырья и продуктов питания. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания /Пр/	1	0
9.3	Безопасность сырья и продуктов питания. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания /Ср/	1	12
	Раздел 10.		
10.1	Загрязнение сырья веществами, используемыми в животноводстве /Лек/	1	0
10.2	Загрязнение сырья веществами, используемыми в животноводстве /Пр/	1	0
10.3	/Ср/	1	14
10.4	/ИКР/	1	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/160134

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Серегин С. А.	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья	Кемерово: КемГУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60197
6.1.2.2	Мельникова Е. И., Рудниченко Е. С., Богданова Е. В.	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум	Воронеж: ВГУИТ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71660
6.1.2.3	Пономарев А. Н., Мельникова Е. И., Станиславская Е. Б., Богданова Е. В.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения	Воронеж: ВГУИТ, 2016	https://e.lanbook.com/book/92221
6.1.2.4	Донченко Л. В., Ольховатов Е. А.	Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/152480
6.1.2.5	Мишанин Ю. Ф.	Биотехнология рациональной переработки животного сырья	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/175152
6.1.2.6	Пономарев В. Я., Ежкова Г. О., Юнусов Э. Ш., Хабибуллин Р. Э.	Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73422
6.1.2.7	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А.	Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/276437

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Агрегатор научных новостей. Новости науки : сайт. – URL: http://novostinauki.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6.2.2	Ветеринария, Зоотехния и Биотехнология : сайт. – URL: http://www.sciencelib.info . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6.2.3	Всероссийский научно–исследовательский институт животноводства имени академика Л.К. Эрнста : сайт. – URL: http://www.vij.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6.2.4	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – URL: http://CyberLeninka.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный
6.2.5	Российская национальная библиотека (г. Санкт–Петербург) : сайт. – URL: http://www.rba.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: http://www.cnsbl.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6.2.7	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. База данных по составу продуктов: сайт. – URL: http://rilga.narod.ru/Tabliza3.htm (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.2	2. База данных нутриентов продуктов USDA SR27 по-русски: сайт. – URL: http://www.lcp.ru/sr27/ar_sr27.pdf . – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.3	3. Пищевая ценность продуктов питания [Базы данных]/ – URL: https://pikabu.ru/story/pishchevaya_tsennost_produktov_pitaniya_bazyi_dannyikh_6614354 . Режим доступа: свободный. – Текст электронный.
6.3.2.4	4. ФГИС «Меркурий»: электронная сертификация продуктов животного происхождения. – URL: https://smartcode.ru/articles/fgis_merkurii_elektronnaya_sertifikatsiya_produktov_djivotnogo_proishojdeniya . – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.5	5. Национальная база данных о питательных веществах Министерства сельского хозяйства США – USDA National Nutrient Database. – URL: https://ru.qaz.wiki/wiki/USDA_National_Nutrient_Database . – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	1. Учебная аудитория для проведения учеб-ных занятий: Г-380 Основное оборудование: парты, стул-стенды с на-глядным иллюстративным материалом, муляжи рыбы.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым ком-плектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, доска для измерения рыбы.
7.3	2. Помещение для само-стоятельной работы, текущего контроля и промежуточной атте-стации: Г-368 Основное оборудование: столы, стулья, стенд с наглядным иллюстративным материалом, сервер ФИТ 2*AMD Opteron 2.0ГГц 4*RAM 1Gb HDD2*320 GB SATA-II/DVD+R/RW & CDRW/FDD/17, компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет: технология\ «Тонкий клиент».
7.4	3. Помещение для само-стоятельной работы, текущего контроля и промежуточной атте-стации: Г-224 Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, коммутатор, столы аудиторные, столы компьютерные, стулья стандарт, доска магнитная, расширитель круглый.
7.5	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов. Формы и виды самостоятельной работы студентов: - самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; - выполнение разноуровневых заданий; - работа со словарем, справочником; - поиск необходимой информации в сети Интернет; - конспектирование источников; реферирование источников; - самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа. Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет;

аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Физико-химические и биотехнологические методы
обработки животного сырья**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 1

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 91,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д. с.-х. н., Доцент, Глебова Илона Вячеславовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- ознакомлении студентов с физико-химическими и биотехнологическими методами анализа качества сырья и продукции животного происхождения.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания об определении химических компонентов, физиче-ских, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности продуктов животного происхождения - научить обучающихся осуществлять обработку животного сырья физико-химическими и биотехнологическими методами - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области исследований структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности сырья животного происхождения

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов	
2.1.2	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.3	Методология науки о пище	
2.1.4	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения	
2.1.5	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
2.2.2	Производство комбинированных пищевых продуктов	
2.2.3	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности	
2.2.4	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	
2.2.5	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции	
2.2.6	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции	
2.2.7	Прогрессивные технологии переработки рыбы	
2.2.8	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	
2.2.9	Сенсорный анализ	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
Знать: основные направления развития в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Уметь: решать задачи маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Владеть: научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	
Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей Уметь: придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Владеть: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

Уметь: решать задачи, связанные с разработкой новых технологических решений, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Владеть: способами применения разработкой новых технологических решений, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания		
1.1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания /Лек/	1	0
1.2	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания /Пр/	1	1
1.3	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания /Ср/	1	10
	Раздел 2. Современное состояние пищевой биотехнологии		
2.1	Современное состояние пищевой биотехнологии /Лек/	1	0
2.2	Современное состояние пищевой биотехнологии /Пр/	1	1
2.3	Современное состояние пищевой биотехнологии /Ср/	1	10
	Раздел 3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения		
3.1	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения /Лек/	1	0
3.2	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения /Пр/	1	1
3.3	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения /Ср/	1	10
	Раздел 4. Понятие качества пищевых продуктов. Роль и классификация методов исследований. Методика отбора и подготовки проб		
4.1	Понятие качества пищевых продуктов. Роль и классификация методов исследований. Методика отбора и подготовки проб /Лек/	1	1
4.2	Понятие качества пищевых продуктов. Роль и классификация методов исследований. Методика отбора и подготовки проб /Пр/	1	1
4.3	Понятие качества пищевых продуктов. Роль и классификация методов исследований. Методика отбора и подготовки проб /Ср/	1	10
	Раздел 5. Физические, химические и физико-химические методы оценки качества пищевых продуктов		
5.1	Физические, химические и физико-химические методы оценки качества пищевых продуктов /Лек/	1	1
5.2	Физические, химические и физико-химические методы оценки качества пищевых продуктов /Пр/	1	2

5.3	Физические, химические и физико-химические методы оценки качества пищевых продуктов /Ср/	1	20
	Раздел 6. Методы определения технологических показателей сырья		
6.1	Методы определения технологических показателей сырья /Лек/	1	2
6.2	Методы определения технологических показателей сырья /Пр/	1	2
6.3	Методы определения технологических показателей сырья /Ср/	1	31,9
6.4	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Кригер О. В.	Биотехнологические способы переработки сырья животного происхождения: учеб. пособие	Кемерово: КемГУ, 2012	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4681
6.1.1.2		Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов: учебное пособие для обучающихся по программе магистратуры 19.04.03 продукты питания животного происхождения	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/134369
6.1.1.3		Физико-химические основы производства пищевых продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания; 19.03.01 биотехнология; 19.03.03 продукты питания животного происхождения	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/134401

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 - продукты питания животного происхождения	Персиановский: Донской ГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/114989
6.1.2.2	Охрименко О. В.	Биохимия сельскохозяйственной продукции (теория и практикум): учебное пособие	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016	https://e.lanbook.com/book/130836
6.1.2.3	Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А.	Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/135236
6.1.2.4	Мирошникова Е. П.	Технология переработки птицы: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения	Оренбург: ОГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/159704

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Всероссийский научно-исследовательский институт животноводства имени академика Л.К. Эрнста
6.2.2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа
6.2.3	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
6.2.4	Российская национальная библиотека (г. Санкт-Петербург)

6.2.5	Российский аграрный портал
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва)
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-242 (лекционный зал).
7.2	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна -1 шт, доска -1 шт.Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.3	
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268
7.5	Основное оборудование: Пластиковый стол лабор-аторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лаборатор-ная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт,
7.6	шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, маслобойка – 1 шт, маслоизго-витель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборуд-ование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стек-лянной посуды, посуда эмалированная , сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабор-аторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт,
7.7	холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, эк-ран переносной -1 шт.
7.8	
7.9	Помещение для са-мостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.10	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.11	
7.12	Образовательный центр Фо-сАгро: Г-224
7.13	Основное оборудование: телевизор-1 шт., IP-камера -1 шт., моноблоки -13 шт., Веб- камера- 1 шт., столы -13 шт., стулья -25 шт., доска магнитно - маркерная – 1 шт., коллекции удобрений
7.14	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.	
В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.	
В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем	

степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Прогрессивные технологии переработки рыбы
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 55,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	55,9	55,9	55,9	55,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема рыбного сырья на перерабатывающие предприятия до реализации готовой продукции, оценке качества производимой продукции для успешного их применения в условиях современных птицеводческих предприятиях промышленного типа
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания об основных технологических и организационных вопросах современного развития и ведения переработки продукции рыбоводства, а также способах и методах энергосберегающих и безотходных технологий; - научить обучающихся применять интенсивные способы и приемы переработки продукции рыбоводства в высокоценные диетические белковые продукты питания для производства высококачественной продукции при снижении её себестоимости; - подготовить обучающихся к применению полученных знаний для разработки, оптимизации и внедрения системы управления качеством и безопасности в области переработки продукции птицеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Научно-исследовательская работа
2.1.2	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
2.1.3	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.1.4	Сенсорный анализ
2.1.5	Технологическая практика
2.1.6	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов
2.1.7	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
2.1.8	Методология науки о пище
2.1.9	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения
2.1.10	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.1.11	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности
2.1.12	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.2.2	Сенсорный анализ
2.2.3	Технологическая практика
2.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Знать: основные методы научно-исследовательской работы и маркетинговые исследования; принципы и подходы к созданию новых многокомпонентных продуктов питания; методологию проектирования состава продукта Уметь: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Владеть: принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Знать: химический состав и химическую природу пищевых добавок и биологически активных веществ; функции пищевых веществ и их физиологическую роль для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами. Уметь: методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и

микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, вы-полняющих технологические функции Владеть: навыками проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами			
ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			
Знать: современные методы технологии, виды оборудования, средства автоматизации и ме-ханизации производства; методы моделирования и проектирования технологических про-цессов с целью повышения качества и безопасности продуктов, а также придания им за-данных свойств в целях обеспечения конкурентоспособности производства Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов продуктов животного происхождения различного состава и назначения на автоматизиро-ванных линиях Владеть: методологией разработки новых технологических решений, технологий с использованием новых видов оборудования и новых видов продуктов питания животного происхождения для обеспечения конкурентоспособности производства на автоматизированных технологических линиях			
ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			
ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации			
Знать: основные методы и методики планирования и координирования необходимых ресурсов при выпуске опытных партий продуктов животного происхождения, плана реализации и мониторинга выработки опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения; оценку их соответствия требованиям проектной документации Уметь: составлять рецептурные композиции новых видов продуктов питания животного происхождения массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации Владеть: основными методами создания и организации выпуска опытных партий новых видов продукции питания животного происхождения; методологией анализа и систематизации информации в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации			
ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление			
Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; особенности в формировании технологических схем; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов Уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию по передовому отечественному и зарубежному опыту в области технологии производства конку-рентоспособной пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях с сокращением затрат на ее изготовление Владеть: навыком продвижения новых видов: оборудования, автоматизации и механизации, программ, режимов и сырья, современных технологий и производства продуктов питания для создания новой конкурентоспособной продукции; введения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья			
ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			
Знать: требования к содержанию и оформлению отчетов, нормативной-технической доку-ментации, регламентов и пр.; принципы разработки и внесения изменений в нормативную, технологическую и техническую документацию; основные параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам Уметь: разрабатывать и корректировать отчет, нормативную, технологическую и техническую документацию, технические регламенты при изменении технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: методологией оформления отчетов и нормативно-технической документации по результатам разработки и внедрения новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения			

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Холодильное консервирование рыбы		
1.1	Холодильное консервирование рыбы /Пр/	2	2
1.2	Холодильное консервирование рыбы /Ср/	2	6

	Раздел 2. Посол и маринование рыбы		
2.1	Технохимические свойства гидробионтов и их технологические особенности. /Лек/	2	2
2.2	Посол и маринование рыбы /Пр/	2	2
2.3	Технохимические свойства гидробионтов и их технологические особенности. /Ср/	2	8
	Раздел 3. Технология вяления, сушки и копчения		
3.1	Технология вяления, сушки и копчения /Лек/	2	2
3.2	Технология вяления, сушки и копчения /Пр/	2	2
3.3	Заготовка и хранение гидробионтов /Ср/	2	8
	Раздел 4. Производство рыбных консервов и пресервов		
4.1	Производство рыбных консервов и пресервов /Ср/	2	8
	Раздел 5. Производство кулинарной рыбной продукции		
5.1	Производство кулинарной рыбной продукции /Ср/	2	6
	Раздел 6. Производство кормовой и технической продукции из рыбы		
6.1	Производство кормовой и технической продукции из рыбы /Ср/	2	6
	Раздел 7. Производство медицинской и технической продукции из рыбы		
7.1	Производство медицинской и технической продукции из рыбы /Ср/	2	6
	Раздел 8. Экспертиза рыбы и рыбных продуктов		
8.1	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов /Пр/	2	2
8.2	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов /Ср/	2	7,9
8.3	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение: Учебник	Москва: КноРус, 2020	https://book.ru/book/934353
6.1.1.2	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А.	Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/276437

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Васюкова А. Т., Димитриев А. Д.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/138155
6.1.2.2	Лисин П. А.	Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/159518
6.1.2.3	Тимошенко Н. В., Патиева С. В., Патиева А. М., Кочерга А. В., Касьянов Г. И., Хрипко И. А.	Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169243

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.4	Федоренко И. Я., Садов В. В.	Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/ 210923
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : сайт. – Текст : электронный			
6.2.2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека : сайт.- Текст : электронный			
6.2.3	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт.–Текст : электронный			
6.2.4	Российский государственный аграрный университет МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт.– Текст : электронный			
6.2.5	Министерство сельского хозяйства : сайт.– Текст : электронный			
6.2.6	Всероссийского научно-исследовательского института животноводства имени академика Л.К. Эрнста : сайт.– Текст : электронный			
6.2.7	Агропортал России : сайт.– Текст : электронный			
6.2.8	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– Текст электронный			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия			
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	Ассоциация – Росрыбхоз : сайт. – URL: http://rosrybhoz.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Федеральное агентство по рыбоводству: сайт.- URL: http://fish.gov.ru/ . – Текст : электронный			
6.3.2.3	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.8	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-380
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/36
7.3	Основное оборудование: парты – 17 шт., столы – 2 шт., стулья – 32 шт., шкафы – 2 шт., стенды – 3 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.5	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд,
7.8	сервер.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.10	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в
7.11	электронную информационно-образовательную среду академии
7.12	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Тенденции развития новых технологий производства
продуктов общественного питания
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 2

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 55,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	55,9	55,9	55,9	55,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Мирошниченко Ольга Николаевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова Илона Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- изучение прогрессивных и перспективных технологий производства продукции общественного питания, современных технологий обработки и приёмов хранения с целью создания принципиально новых пищевых продуктов для успешного осуществления профессиональной деятельности.
Задачи:	- сформировать у обучающихся знания о современных технологических приемах создания принципиально новых, инновационных продуктов общественного питания животного происхождения; - научить инновационным способам и техническим средствам обработки продуктов, применяемым в общественном питании для придания пищевым продуктам определенных свойств с целью обеспечения конкурентоспособности производства; - подготовить обучающихся к внедрению современных технологических процессов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, сократить материальные и трудовые затраты при его производстве.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов
2.1.2	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
2.1.3	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.1.4	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.1.5	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности
2.1.6	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.1.7	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
2.1.8	Иностранный язык в профессиональной сфере
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Технологическая практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Знать: методологию и принципы проведения научных изысканий, цель, направление и значение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения. Уметь: производить необходимые расчеты сырья, подбирать и использовать современное инновационное оборудование в рамках постановки научного эксперимента и проведения маркетингового исследования при использовании прогрессивной технологии производства перспективных продуктов питания животного происхождения. Владеть: принципами проведения научно-исследовательских работ, расчета необходимого количества сырья для производства инновационных продуктов питания, загрузки и использования современного оборудования при различных инновационных технологиях производства продуктов питания животного происхождения; системным подходом к проведению маркетинговых исследований.
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Знать: современные тенденции и требования потребительского рынка, назначение и принципы использования современных приемов и добавок различного происхождения для производства продуктов питания животного происхождения с принципиально новыми свойствами. Уметь: осуществлять необходимый комплекс технологических операций с целью придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами. Владеть: методологией исследования продовольственного сырья и различных пищевых инновационных технологических компонентов с целью сохранения их качества и для создания принципиально новых продуктов с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: приемы, процессы и необходимость разработки и внедрения прогрессивных технологий производства и обработки конкурентоспособных продуктов общественного питания с использованием современных автоматизированных линий.
Уметь: осуществлять баланс между сырьем, оборудованием и качеством готовой продукции.

Владеть: навыками подбора и использования необходимого современного оборудования, подготовки и обработки сырья для производства новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: основные требования проектной документации при выпуске конкретного вида продуктов питания.
Уметь: использовать критерии оценки качества новых видов продуктов питания животного происхождения при организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения.
Владеть: навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: порядок технологических процессов, виды инновационного оборудования и необходимых технических средств, режимы и условия производства конкурентоспособных продуктов общественного питания при рационализации схем использования трудовых и материальных затрат.
Уметь: осуществлять процесс производства инновационных продуктов общественного питания животного происхождения с целью обеспечения конкурентоспособности производимой продукции и сокращения материальных и трудовых затрат.
Владеть: прогрессивными технологиями, навыками применения инновационного оборудования, средств автоматизации, механизации и управляющих программ при производстве новых видов продуктов питания животного происхождения.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: правила и принципы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
Уметь: выделять главное и формулировать четкие выводы, логически вытекающие из результатов внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
Владеть: навыками составления отчетов анализа нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Перспективы развития и внедрения инновационных технологий в индустрии общественного питания		
1.1	Перспективы развития и внедрения инновационных технологий в индустрии общественного питания /Ср/	2	8
1.2	Перспективы развития и внедрения инновационных технологий в индустрии общественного питания /Лек/	2	2
1.3	/ИКР/	2	0,1
	Раздел 2. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования и инвентаря.		
2.1	Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования и инвентаря. /Лек/	2	0

2.2	Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования и инвентаря. /Ср/	2	9,9
Раздел 3. Современные технологии и способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания.			
3.1	Современные технологии и способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания. /Лек/	2	2
3.2	Современные технологии способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания. /Пр/	2	8
3.3	Современные технологии способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания. /Ср/	2	38

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Камоза Т. Л., Сафронова Т. Н., Губаненко Г. А., Ивлева С. В.	Высокотехнологичные производства в общественном питании: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/157642

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюковой А. Т.	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2018	https://e.lanbook.com/book/105564
6.1.2.2	Мишина О. Ю.	Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/112368
6.1.2.3	Маюрникова Л. А., Куракин М. С., Кокшаров А. А., Крапива Т. В.	Термины и определения в индустрии питания. Словарь	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/138157
6.1.2.4	Озерова Т. С.	Технология продукции общественного питания: электронное учебно-методическое пособие	Тольятти: ТГУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/140112
6.1.2.5	Губаненко Г. А., Камоза Т. Л.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/157641
6.1.2.6	Бурова Т. Е., Баженова И. А., Баженова Т. С.	Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/206129
6.1.2.7	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение: Учебник	Москва: КноРус, 2020	https://book.ru/book/934353

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	1. Вестник индустрии питания Общепит России Pitportal[Электронный ресурс] – Режим доступа https://pitportal.ru https://pitportal.ru/
6.2.2	2. Официальный сайт компании Новая линия. Технологии общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/
6.2.3	3. Новости индустрии FoodbayBlog: онлайн-журнал [Электронный ресурс] – Режим доступа https://foodbay.com/wiki/molochnaja-industrija/

6.2.4	4. Электронный журнал FOODENGINEERING&INGREDIENTS [Электронный ресурс] – Режим доступа //http: www.fei-online.com
6.2.5	5. Официальный сайт GASTRORAG Профессиональное оборудование и инвентарь. [Электронный ресурс] – Режим доступа http://www.gastrotara.ru
6.2.6	6. Виртуальная библиотека ресторатора [Электронный ресурс] – Режим доступа https://vc.ru/media/132870-virtualnaya-biblioteka-restoratora.
6.2.7	7. Сайт Ресторатор [Электронный ресурс] – Режим доступа http://restorator.name/retsepty/myaso.html.
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7, лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET
6.3.1.3	свободное ПО
6.3.1.4	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ
6.3.1.5	свободное ПО
6.3.1.6	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”
6.3.1.7	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.8	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007, лицензия
6.3.1.9	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF
6.3.1.10	свободное ПО
6.3.1.11	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского, лицензия
6.3.1.12	
6.3.1.13	
6.3.1.14	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. Единая информационно-справочная система для рестораторов [Электронный ресурс] – Режим доступа http://www.reste.ru/pages/system.html
6.3.2.2	2. База данных Access Ресторанный бизнес [Электронный ресурс] – Режим доступа https://accesshelp.ru/baza-dannyh-access-restorannyj-biznes/
6.3.2.3	3. База данных по составу продуктов: сайт. – URL: http://rilga.narod.ru/Tabliza3.htm (дата обращения 04.06.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.4	4. База данных нутриентов продуктов USDA SR27 по-русски: сайт. – URL: http://www.lcp.ru/sr27/ar_sr27.pdf. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.5	5. Пищевая ценность продуктов питания [Базы данных] / - URL: https://pikabu.ru/story/pishchevaya_tsennost_produktov_pitaniya_bazyi_dannyikh_6614354. Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.6	6. ФГИС «Меркурий»: электронная сертификация продуктов животного происхождения. – URL: https://smartcode.ru/articles/fgis_merkurii_elektronnaya_sertifikatsiya_produktov_djivotnogo_proishodjdeniya. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.7	7. Национальная база данных о питательных веществах Министерства сельского хозяйства США – USDA National Nutrient Database. – URL: https://ru.qaz.wiki/wiki/USDA_National_Nutrient_Database. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.8	8. Информационно-правовая система «Гарант»: сайт. - URL: http://www.garant.ru/. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.3.2.9	9. Реферативная база данных и системы цитирования: сайт. - URL: http://www.moloprom.ru/. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный
6.3.2.10	
6.3.2.11	
6.3.2.12	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-349.
7.2	Основное оборудование: парты – 13 шт., стол, стулья – 26 шт., сейф, стенды – 3 шт., тренажерный комплекс «Отработка навыков доения коров», коллекция зубов крупного рогатого скота, макет дойной коровы, муляжи быков – 21 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.

7.4	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.5	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.7	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета
7.8	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.9	
7.10	
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Производство комбинированных пищевых
продуктов**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Общей зоотехнии		
Учебный план	z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах: зачеты 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	12		
самостоятельная работа	91,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0,1		
часов на контроль	4		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Комаров Игорь Иванович _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова Илона Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для профессиональной деятельности в области производства комбинированных пищевых продуктов.
Задачи:	• дать обучающимся знания современных технологий, процессов и режимов производства комбинированных продуктов, для решения профессиональных задач; • научить обучающихся применять новейшие средства и методики оценки качества поступающих комбинированных продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; • подготовить обучающихся к деятельности по совершенствованию действующих технологических процессов на базе правильного подхода направленного на повышения объемов производства и качества выпускаемой продукции; • изучить состав, структурно- механические, физико - химические, биохимические свойства исходного сырья, применяемого в данной отрасли и их изменения под воздействием технологических факторов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
2.1.2	Методология науки о пище
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции
2.2.2	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции
2.2.3	Прогрессивные технологии переработки рыбы
2.2.4	Прогрессивные технологии продукции птицеводства
2.2.5	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Знать: - способы проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания животного происхождения; Уметь: - проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания животного происхождения; Владеть: - навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания животного происхождения.
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Знать: - способы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; Уметь: - исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; Владеть: - навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.
ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: - способы разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Уметь: - разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Владеть: - навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: - способы организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;

Уметь: - организовывать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;

Владеть: - навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: - способы внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;

Уметь: - внедрять прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;

Владеть: - навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: - способы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Уметь: - составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Владеть: - навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Роль комбинированных продуктов в питании человека. Производство комбинированных продуктов на мясной основе. Производство колбасных изделий на мясной основе /Лек/	2	1
1.2	Роль комбинированных продуктов в питании человека. Производство комбинированных продуктов на мясной основе. Производство колбасных изделий на мясной основе /Лаб/	2	1

1.3	Роль комбинированных продуктов в питании человека. Производство комбинированных продуктов на мясной основе. Производство колбасных изделий на мясной основе /Ср/	2	12
1.4	Производство полуфабрикатов на мясной основе /Лаб/	2	1
1.5	Производство полуфабрикатов на мясной основе /Ср/	2	12
1.6	Производство консервов на мясной основе /Лаб/	2	1
1.7	Производство консервов на мясной основе /Ср/	2	8
1.8	Производство комбинированных продуктов на молочной основе /Лек/	2	1
1.9	Производство комбинированных продуктов на молочной основе /Лаб/	2	1
1.10	Производство комбинированных продуктов на молочной основе /Ср/	2	11,9
1.11	Производство комбинированных продуктов на кисломолочной основе /Лек/	2	1
1.12	Производство комбинированных продуктов на кисломолочной основе /Лаб/	2	1
1.13	Производство комбинированных продуктов на кисломолочной основе /Ср/	2	12
1.14	Производство замороженных комбинированных продуктов на молочной основе /Лаб/	2	1
1.15	Производство замороженных комбинированных продуктов на молочной основе /Ср/	2	8
1.16	Производство консервов на молочной основе /Ср/	2	8
1.17	Производство комбинированных продуктов на растительной основе. Производство молочных комбинированных продуктов на растительной основе /Лаб/	2	1
1.18	Производство комбинированных продуктов на растительной основе. Производство молочных комбинированных продуктов на растительной основе /Ср/	2	8
1.19	Производство мясных комбинированных продуктов на растительной основе /Лек/	2	1
1.20	Производство мясных комбинированных продуктов на растительной основе /Лаб/	2	1
1.21	Производство мясных комбинированных продуктов на растительной основе /Ср/	2	4
1.22	Производство консервов на растительной основе /Ср/	2	8
1.23	Зачет /ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Венецианский А. С., Мишина О. Ю.	Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76609
6.1.1.2		Функциональное питание: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/122143
6.1.1.3	Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А.	Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/131008

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Гусейнова Б. М., Салманов М. М.	Технология продуктов детского и функционального питания: учебно-методическое пособие	Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015	https://e.lanbook.com/book/113091
6.1.2.2		Функциональное питание. Практикум: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/118621
6.1.2.3	Сайтханов Э. О., Кулаков В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие для самостоятельной работы и лабораторных занятий обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 (111900) ветеринарно-санитарная экспертиза	Рязань: РГАТУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/144291
6.1.2.4	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	Функциональное питание	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169232
6.1.2.5	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/209831
6.1.2.6	Гармаев Д. Ц.	Технология мяса и мясных продуктов	Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020	https://e.lanbook.com/book/226049
6.1.2.7	Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н.	Технология продуктов спортивного питания: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/310244

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Министерства сельского хозяйства РФ : сайт. – URL : http://www.mcsx.ru . – Текст : электронный.
6.2.2	Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL : http://www.moloprom.ru/ . – Текст : электронный.
6.2.3	Переработка молока : журнал : сайт. – URL : http://www.milkbranch.ru/ . – Текст : электронный.
6.2.4	Пищевая безопасность и система ХАССП : сайт. – URL : http://www.haccp-control.ru . – Текст : электронный.
6.2.5	Пищевая промышленность : сайт. - URL: http://www.foodprom.ru . – Текст : электронный.
6.2.6	Профессиональный сайт мясной промышленности : сайт. – URL : http://www.meat-club.ru . – Текст : электронный.
6.2.7	Россельхознадзор : сайт. – URL : http://www.fsvps.ru/ . – Текст : электронный.

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. База данных нутриентов продуктов USDA SR27 по-русски: сайт. – URL: http://www.lcp.ru/sr27/ar_sr27.pdf . - Текст: электронный.
6.3.2.3	3. База данных по составу продуктов: сайт. – URL: http://rilga.narod.ru/Tabliza3.htm . – Текст: электронный.
6.3.2.4	4. Пищевая ценность продуктов питания [Базы данных]/ - URL: https://pikabu.ru/story/pishchevaya_tsennost_produktov_pitaniya_bazyi_dannyikh_6614354 .– Текст электронный.
6.3.2.5	5. Реферативная база данных и системы цитирования : сайт. - URL: http://www.moloprom.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	6. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.

6.3.2.7	7. ФГИС «Меркурий»: электронная сертификация продуктов животного происхождения. – URL: https://smartcode.ru/articles/fgis_merkurii_elektronnaya_sertifikatsiya_produktoov_djivotnogo_proishodjdeniya . – Текст: электронный.
6.3.2.8	8. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-348 (лекционный зал). 1/86
7.4	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.5	
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268 1/20
7.7	Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, маслобойка – 1 шт, маслоизготовитель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стеклянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.8	
7.9	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.10	
7.11	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.12	
7.13	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368 1/29
7.14	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;

- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Комплексное совершенствование технологии
производства молочной продукции
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

Виды контроля на курсах:

в том числе:

экзамены 2

аудиторные занятия 24

самостоятельная работа 144,7

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 2,3

часов на контроль 9

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	14	14	14	14
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
В том числе в форме практ.подготовк и	4	4	4	4
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	26,3	26,3	26,3	26,3
Сам. работа	144,7	144,7	144,7	144,7
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

Кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Сидорова Нина Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова Илона Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Получение обучающимися знаний и овладение технологическими приемами производства и переработки молока и молочных продуктов, комплексного совершенствования технологического процесса для успешной их реализации в процессе производственной деятельности в условиях промышленных предприятий различной мощности.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания о технологии получения и переработки мо-лока, выработки молочной продукции; • научить обучающихся организовывать и осуществлять технологический процесс по-лучения и переработки молока и молочных продуктов с соблюдением правил техники безопасности и производственной санитарии, использовать достижения науки в процессе комплексного совершенствования технологического процесса; • подготовить обучающихся к самостоятельной производственно-технологической деятельности в области комплексной модернизации процесса получения и переработки мо-лока и молочной продукции в условиях современных автоматизированных и высокомеха-низированных производств.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности
2.1.2	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.1.3	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
2.1.4	Методология науки о пище
2.1.5	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Технологическая практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Знать: - особенности проведения научно-исследовательской работы в области технологии производства, хранения и первичной переработки молока и молочной продукции; Уметь: - проводить научные исследования в области технологии производства, хранения и первичной переработки молока и молочной продукции; Владеть: - методами проектирования технологических карт производства, первичной переработки и хранения молока и молочной продукции в рамках проводимых научных исследований;
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Знать: - особенности физических, химических и биологических свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей; Уметь: - исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки молочной продукции; Владеть: - технологиями придания молочным продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;
ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Знать: - особенности новых технологий производства, хранения и первичной переработки молока и молочной продукции; Уметь: - разрабатывать новые технологические моменты производства и переработки молока, выработки продуктов с заданными свойствами; Владеть: - методами разработки технологических карт производства, переработки и хранения молока и молочной продукции по традиционной и инновационной рецептуре;

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	
Знать: - основные принципы организации проверки молочной на соответствие её проектной документации; Уметь: - организовывать выпуск опытных партий молочной продукции; Владеть: - методами выявления соответствия опытных партий молочной продукции проектной документации;	
ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	
Знать: - прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов молочных продуктов; Уметь: - разрабатывать и внедрять прогрессивные технологические процессы производства новых видов молочных продуктов питания; Владеть: -навыками сокращения затрат и повышения конкурентоспособности её молочной продукции посредством внедрения прогрессивных технологий производства;	
ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Знать: - требования к отчетной документации при внедрении прогрессивных технологий производства молочной продукции; Уметь: -составлять отчеты и нормативно-правовую документацию, сопровождающую процесс производства молочной продукции; Владеть: -навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых молочных продуктов питания.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Общая технология молочной отрасли на предприятиях с высокой степенью механизации автоматизации производственных процессов /Лек/	2	1
1.2	Общая технология молочной отрасли на предприятиях с высокой степенью механизации автоматизации производственных процессов /Ср/	2	18
1.3	Инновационные технологии молока питьевого, сливок и молочных напитков /Лек/	2	2
1.4	Инновационные технологии молока питьевого, сливок и молочных напитков /Лаб/	2	2
1.5	Инновационные технологии молока питьевого, сливок и молочных напитков /Ср/	2	20
1.6	Технология выработки кисломолочных продуктов с применением инновационных технологий производства /Лек/	2	2
1.7	Технология выработки кисломолочных продуктов с применением инновационных технологий производства /Лаб/	2	4
1.8	Технология выработки кисломолочных продуктов с применением инновационных технологий производства /Ср/	2	20
1.9	Инновационные технологии производства сливочного масла /Лек/	2	2
1.10	Инновационные технологии производства сливочного масла /Лаб/	2	2
1.11	Инновационные технологии производства сливочного масла /Ср/	2	18,7
1.12	Технология выработки сыров /Лек/	2	2
1.13	Технология выработки сыров /Лаб/	2	2
1.14	Технология выработки сыров /Ср/	2	16
1.15	Технология производства мороженого с применением традиционных и нетрадиционных технологических приемов /Лаб/	2	2

1.16	Технология производства мороженого с применением традиционных и нетрадиционных технологических приемов /Ср/	2	16
1.17	Инновационные технологии производства молочных консервов /Лек/	2	1
1.18	Инновационные технологии производства молочных консервов /Лаб/	2	2
1.19	Инновационные технологии производства молочных консервов /Ср/	2	16
1.20	Технологические схемы выработки детского питания с использованием молочного и немолочного сырья /Ср/	2	10
1.21	Технологические схемы использования побочного молочного сырья /Ср/	2	10
1.22	Экзамен /ИКР/	2	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Хромова Л. Г.	Технология молока и молочных продуктов	Воронеж: ВГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/178982
6.1.1.2	Мамаев А. В., Самусенко Л. Д.	Молочное дело	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211343
6.1.1.3	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В.	Молочное дело	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/221273

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В.	Молочное дело: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/129234
6.1.2.2		Молочное дело: практикум для лабораторных занятий и самостоятельной подготовки студентов направления подготовки 36.03.02 - зоотехния по профилю подготовки - технология производства продуктов животноводства	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2017	https://e.lanbook.com/book/130842
6.1.2.3	Литвиненко Н. В.	Молочное дело: учебно-методическое пособие к лабораторно практическим занятиям для студентов направления «зоотехния»	Благовещенск: ДальГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/137719
6.1.2.4	Мартемьянова А. А., Козуб Ю. А.	Технология молока и молочных продуктов	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/143200
6.1.2.5	Алексеева Е. И., Зернина С. Г.	Молочное дело: практикум	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/258551

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Сухова И. В., Коростелева Л. А.	Технология молока и молочных продуктов: методические указания	Самара: СамГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/123556

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Агрегатор научных новостей. Новости науки : сайт. – URL: http://novostinauki.ru . – Текст : электронный.			
-------	---	--	--	--

6.2.2	Главный фермерский портал : сайт. – URL: http://www.fermer.ru . – Текст : электронный.
6.2.3	Ежедневное аграрное обозрение : сайт. – URL: http://agroobzor.ru . – Текст : электронный.
6.2.4	ИСТИНА. Интеллектуальная система тематического исследования наукометрических данных : сайт. - URL: https://istina.msu.ru . – Текст : электронный.
6.2.5	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – URL: http://CyberLeninka.ru . – Текст : электронный
6.2.6	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации : сайт. – URL: http://www.mcx.ru . – Текст : электронный.
6.2.7	Российская национальная библиотека (г. Санкт-Петербург) : сайт. – URL: http://www.rba.ru . – Текст : электронный.
6.2.8	Российский аграрный портал : сайт. – URL: https://agroportal-ziz.ru . – Текст : электронный.
6.2.9	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: http://www.cnsbl.ru . – Текст : электронный.
6.2.10	Элементы : сайт. – URL: http://elementry.ru . – Текст : электронный.
6.2.11	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. База данных нутриентов продуктов USDA SR27 по-русски: сайт. – URL: http://www.lcp.ru/sr27/ar_sr27.pdf . - Текст: электронный.
6.3.2.3	3. База данных по составу продуктов: сайт. – URL: http://rilga.narod.ru/Tabliza3.htm . – Текст: электронный.
6.3.2.4	4. Пищевая ценность продуктов питания [Базы данных]/ - URL: https://pikabu.ru/story/pishchevaya_tsennost_produktov_pitaniya_bazyi_dannyikh_6614354 .– Текст электронный.
6.3.2.5	5. Реферативная база данных и системы цитирования : сайт. - URL: http://www.moloprom.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	6. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	7. ФГИС «Меркурий»: электронная сертификация продуктов животного происхождения. – URL: https://smartcode.ru/articles/fgis_merkurii_elektronnaya_sertifikatsiya_produktov_djivotnogo_proishodjdeniya . – Текст: электронный.
6.3.2.8	8. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	Г-349 (1-Г-349)
7.3	Основное оборудование: парты – 13 шт., стол, стулья – 26 шт., сейф, стенды – 3 шт., тренажерный комплекс «Отработка навыков доения коров», коллекция зубов крупного рогатого скота, макет дойной коровы, муляжи быков – 21 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.4	Г-268 (1-Г-268)
7.5	Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт,
7.6	шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, масложир – 1 шт, маслоизготовитель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стек-лянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.
7.7	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, эк-ран переносной -1 шт.

7.8	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.9	Г-368 (1-Г-368)
7.10	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.11	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Нетрадиционные источники сырья в производстве
продуктов питания животного происхождения
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 2

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 91,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Барымова Оксана Петровна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Формирование у студентов знаний и навыков по технологиям пищевых продуктов, изготавливаемых из нетрадиционных источников сырья.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания по основам технологических и биотехнологических процессов производства пищевых продуктов из нетрадиционного мясного и молочного сырья. - научить обучающихся новым и перспективным технологиям в мясной и молочной отраслях промышленности, способам сокращения производственных потерь, рациональному использованию вторичных материальных ресурсов, комплексной переработке сырья. - подготовить обучающихся к самостоятельной производственно-технологической деятельности в области реализации технологий по использованию в пищевой промышленности нетрадиционных источников сырья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.2	Методология науки о пище	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Комплексное совершенствование технологии производства молочной продукции	
2.2.2	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции	
2.2.3	Научно-исследовательская работа	
2.2.4	Прогрессивные технологии переработки рыбы	
2.2.5	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	
2.2.6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.7	Преддипломная практика	
2.2.8	Технологическая практика	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
Знать: методологию научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения; Уметь: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения; Владеть: навыками научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	
Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей; взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата Уметь: использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Владеть: навыками разработки предложений по использованию пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.	
ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Знать: средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с	

заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уметь: разрабатывать технологии новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами;

Владеть: навыками технологических решений и технологий новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Нетрадиционные виды мясного сырья /Лек/	2	2
1.2	Нетрадиционные виды мясного сырья /Пр/	2	2
1.3	Нетрадиционные виды мясного сырья /Ср/	2	22
	Раздел 2.		
2.1	Нетрадиционные виды молочного сырья /Лек/	2	0
2.2	Нетрадиционные виды молочного сырья /Пр/	2	2
2.3	Нетрадиционные виды молочного сырья /Ср/	2	22
	Раздел 3.		
3.1	Молочные ингредиенты в мясной промышленности /Лек/	2	0
3.2	Молочные ингредиенты в мясной промышленности /Пр/	2	2
3.3	Молочные ингредиенты в мясной промышленности /Ср/	2	22
	Раздел 4.		
4.1	Сырье растительного происхождения в молочной и мясной промышленности /Лек/	2	2
4.2	Сырье растительного происхождения в молочной и мясной промышленности /Пр/	2	2
4.3	Сырье растительного происхождения в молочной и мясной промышленности /Ср/	2	25,9
4.4	Зачет /ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Плотников В. П.	Скотоводство и технология производства молока и говядины	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/100782
6.1.1.2	Баранова Н. С.	Молочное скотоводство: учебное пособие	пос. Караваево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252167
6.1.1.3	Кобцев М. Ф., Рагимов Г. И., Иванова О. А.	Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/148957
6.1.1.4	Басонов О. А., Хламова Е. Г.	Скотоводство: учебное пособие	Нижний Новгород: НГСХА, 2023	https://e.lanbook.com/book/326318

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Абылкасымов Д., Шмидт Ю. И.	Молочное скотоводство: сущность, факторы, резервы устойчивого и продуктивного развития	Тверь: Тверская ГСХА, 2020	https://e.lanbook.com/book/146945

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2	Сафронов С. Л., Виноградова Н. Д.	Мясное скотоводство. Практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/165818
6.1.2.3	Сафронов С. Л., Виноградова Н. Д.	Мясное скотоводство. Практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/230420
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	Общая технология мясной отрасли: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/141612
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Ветеринария, Зоотехния и Биотехнология			
6.2.2	Главный фермерский портал			
6.2.3	Ежедневное аграрное обозрение			
6.2.4	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации			
6.2.5	Российский аграрный портал			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-242 (лекционный зал).
7.2	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна -1 шт, доска -1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.4	
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268
7.6	Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт,
7.7	шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, маслобойка – 1 шт, маслоизготовитель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стеклянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табулет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт,
7.8	холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.	

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Технологии переработки вторичных сырьевых
ресурсов пищевой промышленности**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 2

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 91,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	91,9	91,9	91,9	91,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Грошевская Татьяна Олеговна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование представлений, знаний, умений в области переработки вторичных материальных ресурсов пищевой промышленности и выявление наиболее перспективных путей вовлечения их в технологические процессы.
Задачи:	- изучить основные технологии переработки вторичных ресурсов животного происхождения; - познакомиться с особенностями переработки вторичных животных ресурсов различных отраслей пищевой промышленности; - на научной основе современной технологии подготовить высококвалифицированных специалистов по переработке вторичных ресурсов животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.2	Методология науки о пище	
2.1.3	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов	
2.1.4	Педагогическая практика	
2.1.5	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения	
2.1.6	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	
2.1.7	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Преддипломная практика	
2.2.2	Технологическая практика	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	
Знать: методики проведения научно-исследовательских работи маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Уметь: обосновывать выбор тематик проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области конкурентоспособной технологии при производстве, переработке и хранении вторичной продукции животноводства; Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения вторичной продукции животноводства.	
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	
Знать: технологии исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Уметь: обосновывать выбор методов исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Владеть: современными технологиями исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, влияющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	
ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Знать: принципы разработки новых технологических решений, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	

в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уметь: обосновывать выбор новых технологических решений, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Владеть: принципами разработки новых технологических решений, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Характеристика вторичных отходов пищевой промышленности /Лек/	2	2
1.2	Характеристика вторичных отходов пищевой промышленности /Ср/	2	14
	Раздел 2.		
2.1	Вторичные сырьевые ресурсы молочной промышленности /Пр/	2	2
2.2	Вторичные сырьевые ресурсы молочной промышленности /Ср/	2	14
	Раздел 3.		
3.1	Современные способы обработки вторичного молочного сырья /Ср/	2	20
	Раздел 4.		
4.1	Технология основных видов продуктов из молочной сыворотки, пахты и обезжиренного молока /Пр/	2	2
4.2	Технология основных видов продуктов из молочной сыворотки, пахты и обезжиренного молока /Ср/	2	24
	Раздел 5.		
5.1	Технология казеина и его производных /Пр/	2	2
5.2	Технология казеина и его производных /Ср/	2	2
	Раздел 6.		
6.1	Использование полуфабрикатов из нежирного молочного сырья в других отраслях промышленности /Пр/	2	2
6.2	Использование полуфабрикатов из нежирного молочного сырья в других отраслях промышленности /Ср/	2	10
	Раздел 7.		
7.1	Вторичные сырьевые ресурсы мясной промышленности /Лек/	2	2
7.2	Вторичные сырьевые ресурсы мясной промышленности /Ср/	2	4
	Раздел 8.		
8.1	Технология производства кормовых продуктов из отходов молочной и мясной промышленности /Ср/	2	3,9
8.2	Зачет /ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А.	Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/131008
6.1.1.2	Бредихин С. А., Бредихин А. С., Жуков В. Г., Космодемьянский Ю. В.	Процессы и аппараты пищевой технологии	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168675

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Потицаева Н. Н., Гуринович Г. В., Патракова И. С., Патшина М. В.	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности	Кемерово: КеМГУ, 2008	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4612
6.1.2.2		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: практикум	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133412
6.1.2.3	Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н.	Пищевые добавки	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/165807

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
6.2.2	Россельхознадзор
6.2.3	Технонорматив
6.2.4	Элементы большой науки

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+» свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	БД НацГенофонда БАЗЫ ДАННЫХ :сайт. – URL: http://vniiplem.ru/grpzh/ . – Текст : электронный.
6.3.2.2	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-242 (лекционный зал).
7.2	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна -1 шт, доска -1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.4	
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268
7.6	Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт,

7.7	шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, масложиротделитель – 1 шт, микроанализатор – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стеклянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктажник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт,
7.8	холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Комплексное совершенствование технологии
производства мясной продукции
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

Виды контроля на курсах:

в том числе:

экзамены 2

аудиторные занятия 24

самостоятельная работа 144,7

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 2,3

часов на контроль 9

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	14	14	14	14
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
В том числе в форме практ.подготовк и	4	4	4	4
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	26,3	26,3	26,3	26,3
Сам. работа	144,7	144,7	144,7	144,7
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.с-х.н., доцент, *Комаров Игорь Иванович* _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова Илона Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для профессиональной деятельности в области совершенствования технологии производства мясной продукции.
Задачи:	• дать обучающимся знания современных технологий, процессов и режимов производства мяса и мясных продуктов, для решения профессиональных задач; • научить обучающихся применять новейшие средства и методики оценки качества поступающего мяса и мясных продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; • подготовить обучающихся к деятельности по совершенствованию действующих технологических процессов на базе правильного подхода направленного на повышения объемов производства и качества выпускаемой продукции; • изучить состав, структурно- механические, физико - химические, биохимические свойства исходного сырья, применяемого в данной отрасли и их изменения под воздействием технологических факторов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Ветеринарная вирусология	
2.1.2	Инфекционные болезни	
2.1.3	Микробиология пищевых продуктов	
2.1.4	Паразитарные болезни	
2.1.5	Кормление сельскохозяйственных животных	
2.1.6	Основы биотехнологии	
2.1.7	Основы производства продукции животноводства	
2.1.8	Санитарная микробиология	
2.1.9	Анатомия животных	
2.1.10	Биологическая химия	
2.1.11	Микробиология	
2.1.12	Основы физиологии	
2.1.13	Физические и химические методы анализа	
2.1.14	Органическая и физколлоидная химия	
2.1.15	Цитология, гистология и эмбриология	
2.1.16	Биология	
2.1.17	Неорганическая и аналитическая химия	
2.1.18	Информатика	
2.1.19	Научно-исследовательская работа	
2.1.20	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов	
2.1.21	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
2.1.22	Производство комбинированных пищевых продуктов	
2.1.23	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности	
2.1.24	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности	
2.1.25	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья	
2.1.26	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения	
2.1.27	Методология науки о пище	
2.1.28	Нормативно-правовая база производства продуктов животного происхождения	
2.1.29	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента	
2.1.30	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения	
2.1.31	Прогрессивные технологии продукции птицеводства	
2.1.32	Тенденции развития новых технологий производства продуктов общественного питания	
2.1.33	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности	
2.1.34	Технологическая практика	
2.1.35	Пищевое сырье и ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	

2.2.1	Ветеринарная вирусология
2.2.2	Инфекционные болезни
2.2.3	Микробиология пищевых продуктов
2.2.4	Паразитарные болезни
2.2.5	Безопасность сырья и пищевых продуктов
2.2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.7	Ветеринарная санитария
2.2.8	Ветеринарная токсикология с основами фармакологии
2.2.9	Организация государственного ветеринарного надзора
2.2.10	Правоведение
2.2.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
2.2.12	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.13	Химия пищи
2.2.14	Экологическая химия
2.2.15	Прогрессивные технологии продукции птицеводства
2.2.16	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.17	Преддипломная практика
2.2.18	Технологическая практика
2.2.19	Научно-исследовательская работа
2.2.20	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.2.21	Тенденции развития новых технологий производства продуктов общественного питания
2.2.22	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности
2.2.23	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Знать: - способы проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания животного происхождения;

Уметь: - проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания животного происхождения;

Владеть: - навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания животного происхождения.

ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Знать: - способы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

Уметь: - исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

Владеть: - навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: - способы разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
 Уметь: - разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
 Владеть: - навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: - способы организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;
 Уметь: - организовывать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;
 Владеть: - навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: - способы внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;
 Уметь: - внедрять прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление;
 Владеть: - навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: -способы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
 Уметь: - составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
 Владеть: - навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Роль мясопродуктов в питании человека. Совершенствование технологии переработки животных. /Лек/	2	2
1.2	Роль мясопродуктов в питании человека. Совершенствование технологии переработки животных. /Лаб/	2	2
1.3	Роль мясопродуктов в питании человека. Совершенствование технологии переработки животных. /Ср/	2	26
1.4	Совершенствование технологии обработки, консервирования, хранения и переработки мясной продукции. /Лек/	2	2

1.5	Совершенствование технологии обработки, консервирования, хранения и переработки мясной продукции. /Лаб/	2	4
1.6	Совершенствование технологии обработки, консервирования, хранения и переработки мясной продукции. /Ср/	2	38
1.7	Совершенствование технологии производства эмульгированных мясных продуктов и колбасных изделий. /Лек/	2	2
1.8	Совершенствование технологии производства эмульгированных мясных продуктов и колбасных изделий. /Лаб/	2	4
1.9	Совершенствование технологии производства эмульгированных мясных продуктов и колбасных изделий. /Ср/	2	32
1.10	Совершенствование технологии производства полуфабрикатов. /Лек/	2	2
1.11	Совершенствование технологии производства полуфабрикатов. /Лаб/	2	2
1.12	Совершенствование технологии производства полуфабрикатов. /Ср/	2	28,7
1.13	Совершенствование технологии производства консервированной мясной продукции. /Лек/	2	2
1.14	Совершенствование технологии производства консервированной мясной продукции. /Лаб/	2	2
1.15	Совершенствование технологии производства консервированной мясной продукции. /Ср/	2	20
1.16	экзамен /ИКР/	2	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Полянских С. В., Ильина Н. М.	Технология мяса и мясных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106800
6.1.1.2	Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А.	Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие	Кемерово: КеМГУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/135236

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1	Кемерово: КеМГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/93552
6.1.2.2	Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В.	Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 2	Кемерово: КеМГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/93554
6.1.2.3	Гармаев Д. Ц.	Технология мяса и мясных продуктов	Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020	https://e.lanbook.com/book/226049

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Постников С. И.	Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие. направление подготовки 19.03.03 - продукты питания животного происхождения. профиль «технология мяса и мясных продуктов». бакалавриат	Ставрополь: СКФУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/155493

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	
6.2.1	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.mcx.ru
6.2.2	Официальный сайт Животноводство России [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.zzr.ru/
6.2.3	Официальный сайт Молочное и мясное скотоводство. Журнал [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.skotovodstvo.com
6.2.4	Официальный сайт «Пищевая промышленность» — издательство [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.foodprom.ru
6.2.5	Официальный сайт Профессиональный сайт мясной промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.meat-club.ru
6.2.6	Официальный сайт Россельхознадзор [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://www.fsvps.ru/
6.2.7	Официальный сайт справочно-правовой системы «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.garant.ru
6.2.8	Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/
6.2.9	9. Официальный сайт Пищевая безопасность и система ХАССП [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.haccp-control.ru
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
6.3.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.4	4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.5	5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://kodeks.ru. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ			
7.1	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	№ аудитории	Перечень оборудования
7.2	и технических средств обучения		
7.3			
7.4	Учебные аудитории для проведения учебных занятий Г-348 (лекционный зал). 1/86		
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.		
7.6			
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268 1/20		

7.8	Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, маслобойка – 1 шт, маслоизготовитель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стеклянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктажник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.9	
7.10	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368 1/29
7.11	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.12	
7.13	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.14	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Прогрессивные технологии продукции птицеводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 2

аудиторные занятия 14

самостоятельная работа 89,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	6	6	6	6
Лабораторные	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14,1	14,1	14,1	14,1
Сам. работа	89,9	89,9	89,9	89,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов птицеводства до реализации готовой продукции, оценке качества производимой продукции для успешного их применения в условиях современных птицеводческих предприятиях промышленного типа.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания об основных технологических и организационных вопросах современного развития и ведения переработки продукции птицеводства, а также способах и методах энергосберегающих и безотходных технологий; - научить обучающихся применять интенсивные способы и приемы переработки продукции птицеводства в высокоценные диетические белковые продукты питания для производства высококачественной продукции при снижении её себестоимости; - подготовить обучающихся к применению полученных знаний для разработки, оптимизации и внедрения системы управления качеством и безопасности в области переработки продукции птицеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Научно-исследовательская работа
2.1.2	Сенсорный анализ
2.1.3	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов
2.1.4	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
2.1.5	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.1.6	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.1.7	Современное технологическое оборудование пищевой промышленности
2.1.8	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.1.9	Инновационные технологические решения в организации систем хранения сырья и продуктов животного происхождения
2.1.10	Методология науки о пище
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Научно-исследовательская работа
2.2.2	Сенсорный анализ
2.2.3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Преддипломная практика
2.2.5	Технологическая практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1: Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Знать: основные методы научно-исследовательской работы и маркетинговые исследования; принципы и подходы к созданию новых многокомпонентных продуктов питания; методологию проектирования состава продукта Уметь: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения Владеть: принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
ПК-1.2: Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Знать: химический состав и химическую природу пищевых добавок и биологически активных веществ; функции пищевых веществ и их физиологическую роль для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами. Уметь: методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Владеть: навыками проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов,

технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-1.3: Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: современные методы технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства; методы моделирования и проектирования технологических процессов с целью повышения качества и безопасности продуктов, а также придания им заданных свойств в целях обеспечения конкурентоспособности производства
Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов продуктов животного происхождения различного состава и назначения на автоматизированных линиях
Владеть: методологией разработки новых технологических решений, технологий с использованием новых видов оборудования и новых видов продуктов питания животного происхождения для обеспечения конкурентоспособности производства на автоматизированных технологических линиях

ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Знать: основные методы и методики планирования и координирования необходимых ресурсов, плана реализации и мониторинга выработки опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения; оценку их соответствия требованиям проектной документации
Уметь: составлять рецептурные композиции новых видов продуктов питания животного происхождения массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
Владеть: основными методами создания и организации выпуска опытных партий новых видов продукции питания животного происхождения; методологией анализа и систематизации информации в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; особенности в формировании технологических схем; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов
Уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию по передовому отечественному и зарубежному опыту в области технологии производства конкурентоспособной пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях с сокращением затрат на ее изготовление
Владеть: навыком продвижения новых видов: оборудования, автоматизации и механизации, программ, режимов и сырья, современных технологий и производства продуктов питания для создания новой конкурентоспособной продукции; введения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: требования к содержанию и оформлению отчетов, нормативно-технической документации, регламентов и пр.; принципы разработки и внесения изменений в нормативную, технологическую и техническую документацию; основные параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам
Уметь: разрабатывать и корректировать отчет, нормативную, технологическую и техническую документацию, технические регламенты при изменении технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения
Владеть: методологией оформления отчетов и нормативно-технической документации по результатам разработки и внедрения новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение.		
1.1	Тема 1. Современное состояние и перспективы развития птицеводства /Ср/	2	4
1.2	Тема 2. Биологические, анатомические и физиологические особенности птиц /Лек/	2	2

1.3	Тема 2. Биологические, анатомические и физиологические особенности птиц /Лаб/	2	2
1.4	Тема 2. Биологические, анатомические и физиологические особенности птиц /Ср/	2	4
1.5	Тема 3. Продуктивные качества сельскохозяйственной птицы /Ср/	2	4
Раздел 2. Технология глубокой переработки яиц птицы			
2.1	Тема 4. Качество пищевых яиц. /Лаб/	2	2
2.2	Тема 4. Качество пищевых яиц. /Ср/	2	2
2.3	Тема 5. Производство продуктов из яиц /Лек/	2	2
2.4	Тема 5. Производство продуктов из яиц /Ср/	2	4
2.5	Тема 6. Стандарты на пищевые яйца и продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы /Ср/	2	4
2.6	Тема 7. Производство экологически чистой продукции в яичном птицеводстве /Ср/	2	2
2.7	Тема 8. Повышение пищевой ценности и улучшение товарных качеств яиц /Ср/	2	2
Раздел 3. Раздел III. Технология убоя и первичной обработки птицы			
3.1	Тема 9. Приемка, подготовка и доставка птицы на убой и переработку /Лаб/	2	1
3.2	Тема 9. Приемка, подготовка и доставка птицы на убой и переработку /Ср/	2	4
3.3	Тема 10. Первичная обработка птицы /Лек/	2	2
3.4	Тема 10. Первичная обработка птицы /Лаб/	2	1
3.5	Тема 10. Первичная обработка птицы /Ср/	2	4
3.6	Тема 11. Термическая обработка и хранения мяса и субпродуктов /Ср/	2	4
Раздел 4. Раздел IV. Технология глубокой переработки мяса птицы			
4.1	Тема 12. Подготовка тушек птицы к глубокой переработке /Ср/	2	4
4.2	Тема 13. Производство фасованного мяса и полуфабрикатов из мяса птицы /Ср/	2	4
4.3	Тема 14. Производство колбасных изделий из мяса птицы /Лаб/	2	2
4.4	Тема 14. Производство колбасных изделий из мяса птицы /Ср/	2	6
4.5	Тема 15. Производство консервов из мяса птицы /Ср/	2	4
4.6	Тема 16. Особенности производства других видов продукции птицеводства /Ср/	2	8
Раздел 5. Раздел V. Технология переработки побочной продукции птицеводства			
5.1	Тема 17. Технология обработки перо-пухового сырья /Ср/	2	6
5.2	Тема 18. Технология производства сухих животных кормов /Ср/	2	6
5.3	Тема 19. Технология переработки помета птицы /Ср/	2	6
Раздел 6. Раздел VI. Контроль качества при переработке продукции птицеводства.			
6.1	Контроль качества при переработке продукции птицеводства. /Ср/	2	7,9
6.2	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1		Технология переработки птицы и птицепродуктов: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения; 19.03.01 биотехнология	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133429
6.1.1.2		Продукты из мяса птицы	Персиановский: Донской ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/148560
6.1.1.3	Мирошникова Е. П.	Технология переработки птицы: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения	Оренбург: ОГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/159704

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Чупина Л. В., Реймер В. А.	Птицеводство. Технология производства мяса птицы	Новосибирск: НГАУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44525
6.1.2.2	Сидорова А. Л.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2014	https://e.lanbook.com/book/90801
6.1.2.3	Васюкова А. Т., Димитриев А. Д.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/138155
6.1.2.4	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211040
6.1.2.5	Лисин П. А.	Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/238466
6.1.2.6	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/173099

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Стрельцов В. А., Рябичева А. Е.	Технология производства яиц и мяса птицы: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины и самостоятельной работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 зоотехния	Брянск: Брянский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133130
6.1.3.2	Маюрникова Л. А., Куракин М. С., Кокшаров А. А., Крапива Т. В.	Термины и определения в индустрии питания. Словарь	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/138157
6.1.3.3	Стрельцов В. А.	Технология производства яиц и мяса птицы: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторно-практических занятий для студентов обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 зоотехния	Брянск: Брянский ГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/305099

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный			
6.2.2	Агропортал России : сайт.-Текст : электронный			
6.2.3	Министерство сельского хозяйства : сайт . – Текст : электронный.			
6.2.4	Российская библиотечная ассоциация : сайт . . – Текст : электронный			
6.2.5	Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт. – Текст : электронный			

6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт .– Текст : электронный
6.2.7	журнал "Птицеводство"
6.2.8	журнал "Птица и птицепродукты"
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст :
6.3.2.2	электронный.
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст :
6.3.2.4	электронный.
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . –
6.3.2.6	Текст : электронный.
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст :
6.3.2.8	электронный.
6.3.2.9	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст :
6.3.2.10	электронный.
6.3.2.11	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный
6.3.2.12	БД ФГБНУ «Росинформагротех» : сайт.- URL: https://rosinformagrotech.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.13	БД Сельское хозяйство / Алтайская краевая универсальная научная библиотека им. В.Я. Шишкова : сайт.- URL: http://akunb.altlib.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.14	БД AgroWeb России : сайт.- URL: http://www.cnsnb.ru/aw/ . – Текст : электрон-ный.
6.3.2.15	БД AGRICOLA : сайт.- URL: https://agricola.nal.usda.gov/ . – Текст : электронный.
6.3.2.16	БД «AGROS»: сайт.- URL: http://www.cnsnb.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.17	БД ВИНТИ : сайт.- URL: http://www.viniti.ru/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-242 (лекционный зал)
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/80
7.3	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна - 1 шт., доска – 1 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения - 1 шт., мультимедийный проектор переносной - 1 шт., экран переносной - 1 шт.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/20
7.7	Основное оборудование: Пластиковый стол лабор-аторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лаборатор-ная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, маслобойка – 1 шт, маслоизгото-витель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное обору-дование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стек-лянной посуды, посуда эмалированная , сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабор-аторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт.
7.8	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распро-страняемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, эк-ран переносной -1 шт.
7.9	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.10	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29

7.11	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.
7.12	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.13	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Управление человеческими ресурсами
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Экономики и права**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 1

аудиторные занятия 14

самостоятельная работа 89,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	6	6	6	6
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14,1	14,1	14,1	14,1
Сам. работа	89,9	89,9	89,9	89,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., Доцент, Петрушина Вера Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики и права

Протокол от 24.06.2025г. № 14

Заведующий кафедрой д-р экон. наук О.В. Святова

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование высококвалифицированных руководителей, обладающих всесторонними знаниями и компетенциями в области управления человеческими ресурсами для эффективного осуществления профессиональной деятельности.
Задачи:	- Изучение теоретических основ, методов и форм управления человеческими ресурсами организации. - Обучение эффективным технологиям в области управления человеческими ресурсами организации. - Развитие у студентов практических навыков анализа новых подходов к совершенствованию управления человеческими ресурсами организации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Психология и педагогика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
УК-3.1: Организует и руководит командой	
Знать: принципы организации и руководства группой	
Уметь: использовать различные принципы и методы организации и взаимодействия в команде	
Владеть: навыками эффективной организационной работы и лидерскими качествами	
УК-3.2: Осуществляет социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели	
Знать: основы социального взаимодействия в коллективе	
Уметь: использовать эффективные принципы социального взаимодействия в коллективе для достижения поставленных целей	
Владеть: навыками социального и командного взаимодействия для решения поставленных профессиональных задач	
УК-3.3: Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	
Знать: принципы руководящей работы, эффективно распределяя поручения и делегируя полномочия членам коллектива	
Уметь: использовать эффективные принципы работы в команде, распределяя грамотно поручения и делегируя обоснованно полномочия представителям команды	
Владеть: навыками управленческой деятельности, ориентируя работу команды на достижение эффективных результатов	
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
УК-4.1: Применяет современные коммуникативные технологии	
Знать: современные коммуникационные технологии	
Уметь: использовать современный инструментарий коммуникационных технологий	
Владеть: методикой применения современных коммуникационных технологий для эффективного взаимодействия в различных сферах деятельности	
УК-4.2: Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
Знать: принципы осуществления коммуникационных взаимоотношений, действующих на территории РФ и за ее пределами	
Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых)	
Владеть: навыками делового общения, используя устную и письменную речь РФ, а так же иностранные языки, позволяющие выстраивать эффективные коммуникационные взаимоотношения	
УК-4.3: Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	
Знать: технологию представления результатов академической и профессиональной деятельности на мероприятиях различного уровня	
Уметь: использовать эффективную технику представления результатов академической и профессиональной деятельности на мероприятиях различного статуса	
Владеть: методикой представления результатов научной и профессиональной деятельности для различных групп слушателей	
УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	

УК-5.1: Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Знать: культурные особенности и традиции различных социальных групп

Уметь: находить и использовать необходимую информацию для саморазвития и реализации эффективных взаимоотношений с различными социальными группами

Владеть: навыками взаимодействия с представителями различных социальных групп, принимая во внимание их культурные особенности и традиции

УК-5.2: Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Знать: основы межкультурного разнообразия общества, оценивая его представителей с точки зрения социально-исторического, этического и философского подходов

Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества, уделяя внимание социально- историческому, этическому и философскому контексту

Владеть: навыками оценки межкультурного разнообразия общества в современном мире

УК-5.3: Создает недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Знать: основы взаимодействия с представителями различных социальных групп при решении профессиональных задач

Уметь: выстраивать отношения при решении профессиональных задач, создавая недискриминационную среду общения для всех ее участников

Владеть: принципами создания недискриминационной среды при решении профессиональных вопросов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Человеческие ресурсы организации как объект HR–менеджмента /Лек/	1	2
1.2	Человеческие ресурсы организации как объект HR–менеджмента /Пр/	1	2
1.3	Человеческие ресурсы организации как объект HR–менеджмента /Ср/	1	6
1.4	Организация процесса набора и процедура отбора персонала /Лек/	1	2
1.5	Организация процесса набора и процедура отбора персонала /Лек/	1	2
1.6	Организация процесса набора и процедура отбора персонала /Пр/	1	2
1.7	Организация процесса набора и процедура отбора персонала /Ср/	1	10
1.8	Деловая оценка и аттестация персонала /Лек/	1	0
1.9	Деловая оценка и аттестация персонала /Пр/	1	2
1.10	Деловая оценка и аттестация персонала /Ср/	1	12
1.11	Командообразование в организации /Лек/	1	0
1.12	Командообразование в организации /Пр/	1	0
1.13	Командообразование в организации /Ср/	1	12
1.14	Управление профессиональной адаптацией работников /Лек/	1	0
1.15	Управление профессиональной адаптацией работников /Пр/	1	0
1.16	Управление профессиональной адаптацией работников /Ср/	1	12
1.17	Управление индивидуальной деятельностью сотрудника /Лек/	1	0
1.18	Управление индивидуальной деятельностью сотрудника /Пр/	1	0
1.19	Управление индивидуальной деятельностью сотрудника /Ср/	1	8
1.20	Стратегические аспекты развития человеческих ресурсов организации /Лек/	1	0
1.21	Стратегические аспекты развития человеческих ресурсов организации /Пр/	1	0
1.22	Стратегические аспекты развития человеческих ресурсов организации /Ср/	1	8

1.23	Управление конфликтами в организации /Лек/	1	0
1.24	Управление конфликтами в организации /Пр/	1	2
1.25	Управление конфликтами в организации /Ср/	1	10
1.26	Мотивация и стимулирование персонала: экономическое, управленческое и психологическое содержание /Лек/	1	0
1.27	Мотивация и стимулирование персонала: экономическое, управленческое и психологическое содержание /Пр/	1	0
1.28	Мотивация и стимулирование персонала: экономическое, управленческое и психологическое содержание /Ср/	1	11,9
1.29	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Соколова И. А.	Управление человеческими ресурсами: учебное пособие	Хабаровск: ДВГУПС, 2020	https://e.lanbook.com/book/179387
6.1.1.2		Управление человеческими ресурсами и деловой карьерой персонала современной организации: учебное пособие	Уфа: БашГУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/179933
6.1.1.3	Политковская И. В., под общ. ред., Шпилькина Т. А., под общ. ред., Машкин А. Л., под общ. ред., Жидкова М. А., под общ. ред., Прусова В. И., Хвичия Д. Т., Ландсман А. Я., Бочков С. П., Винникова И. Е., Казицкая Н. В., Самохвалова Ж. П., Шнурова Л. К.	Управление коллективом исполнителей: Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/944690

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Лобарева Н. В.	Управление человеческими ресурсами: практикум	Москва: РТУ МИРЭА, 2021	https://e.lanbook.com/book/218720
6.1.2.2	Политковская И.В., под общ. ред., Шпилькина Т.А., под общ. ред., Машкин А.Л., под общ. ред., Жидкова М.А., под общ. ред., Прусова В.И., Хвичия Д.Т., Ландсман А.Я., Бочков С.П., Винникова И.Е., Казицкая Н.В., Самохвалова Ж.П., Шнурова Л.К.	Управление коллективом исполнителей: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/938646

6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Асташкин Р. С.	Управление человеческими ресурсами: методические указания	Самара: СамГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/143453
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Официальный сайт Министерства экономического развития Российской Федерации			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7			лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET			свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ			свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”			свободное ПО, для
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007			лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания,			свободное ПО
6.3.1.7	комментирования и совместного использования файлов PDF			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского			лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	ЭБС «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	ЭБС «Book.ru»: сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный			
6.3.2.7				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-434 Основное оборудование: парты – 15 шт., стол – 1 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426 Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Лекционный зал, учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440 Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-433 Основное оборудование: доска – 1шт., парта – 12 шт., стол-1шт., стул – 25 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-452 Основное оборудование: доска, столы-парты - 15 шт., стол преподавательский, стул. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.7	Помещение для самостоятельной работы - библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы- 4 шт., стулья – 8 шт.
7.8	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Сенсорный анализ
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план z19.04.03-ИТПППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 2

аудиторные занятия 12

самостоятельная работа 55,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12,1	12,1	12,1	12,1
Сам. работа	55,9	55,9	55,9	55,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

д. с.-х. н., Доцент, Глебова Илона Вячеславовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 17.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- формирование теоретических и практических знаний в области сенсорной оценки пищевых продуктов.
Задачи:	– освоение физиологических основ сенсорной оценки; – формирование базовых знаний, умений и навыков для освоения сенсорной оценки продуктов питания; – изучение методологии сенсорной оценки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции
2.1.2	Идентификация и обнаружение фальсификации и качества пищевых продуктов
2.1.3	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
2.1.4	Производство комбинированных пищевых продуктов
2.1.5	Системы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности
2.1.6	Физико-химические и биотехнологические методы обработки животного сырья
2.1.7	Методология науки о пище
2.1.8	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции
2.2.2	Прогрессивные технологии переработки рыбы
2.2.3	Прогрессивные технологии продукции птицеводства
2.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ОПК-4.1: Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
Знать: методы моделирования про производстве продуктов питания Уметь: разрабатывать методики моделирования продуктов питания Владеть: знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания
ОПК-4.2: Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
Знать: особенности проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения Уметь: проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения Владеть: способами проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ОПК-4.3: Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
Знать: методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения Уметь: использовать методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения Владеть: методами моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения
ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
Знать: основы организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации. Уметь: организовать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации. Владеть: навыками организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации.

ПК-2.2: Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление

Знать: основы внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

Уметь: внедрять прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и техно-логической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

Владеть: навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания жи-вотного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

ПК-2.3: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Знать: основы составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизиро-ванных технологических линиях.

Уметь: составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий про-изводства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автома-тизированных технологических линиях

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Физиологические основы сенсорной оценки		
1.1	Физиологические основы сенсорной оценки /Лек/	2	1
1.2	Физиологические основы сенсорной оценки /Лаб/	2	2
1.3	Физиологические основы сенсорной оценки /Ср/	2	14
	Раздел 2. Использование сенсорной оценки в квалиметрии продуктов питания		
2.1	Использование сенсорной оценки в квалиметрии продуктов питания /Лек/	2	1
2.2	Использование сенсорной оценки в квалиметрии продуктов питания /Лаб/	2	2
2.3	Использование сенсорной оценки в квалиметрии продуктов питания /Ср/	2	14
	Раздел 3. Методы сенсорного анализа качества продуктов питания		
3.1	Методы сенсорного анализа качества продуктов питания /Лек/	2	1
3.2	Методы сенсорного анализа качества продуктов питания /Лаб/	2	2
3.3	Методы сенсорного анализа качества продуктов питания /Ср/	2	14
	Раздел 4. Система организации и проведения сенсорной оценки		
4.1	Система организации и проведения сенсорной оценки /Лек/	2	1
4.2	Система организации и проведения сенсорной оценки /Лаб/	2	2
4.3	Система организации и проведения сенсорной оценки /Ср/	2	13,9
4.4	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Сычева О. В., Скорбина Е. А., Трубина И. А., Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	Органолептика пищевых продуктов: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/107201
6.1.1.2		Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум	Персиановский: Донской ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/148566
6.1.1.3	Ким Г. Н., Ким И. Н., Сафронова Т. М., Мегеда Е. В.	Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211661
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Органолептическая оценка пищевых продуктов: практикум для лабораторных занятий и самостоятельной подготовки студентов направления подготовки 19.03.03 - продукты питания животного происхождения, профиль подготовки - технология молока и молочных продуктов	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018	https://e.lanbook.com/book/130717
6.1.2.2	Николаенко О. А.	Контроль качества продукции общественного питания	Мурманск: МГТУ, 2014	https://e.lanbook.com/book/142662
6.1.2.3	Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/213167
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа			
6.2.2	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации			
6.2.3	Российская национальная библиотека (г. Санкт–Петербург)			
6.2.4	Российский аграрный портал			
6.2.5	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва)			
6.2.6	Элементы			
6.2.7	eLIBRARY.RU			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	3. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.2	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный
7.3	
7.4	Образовательный центр Фо-сАгро: Г-224
7.5	Основное оборудование: телевизор-1 шт., IP-камера -1 шт., моноблоки -13 шт., Веб- камера- 1 шт., столы -13 шт., стулья -25 шт., доска магнитно - маркерная – 1 шт., коллекции удобрений
7.6	
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-268 Основное оборудование: Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, анализатор качества молока «Клевер 2М» – 1 шт, баня водяная – 1 шт, баня для жиров – 1 шт, весы -2 шт, йогуртница – 1 шт, лоток – 1 шт, маслособойка – 1 шт, маслоизготовитель – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, муляжи сыра – 5 шт, набор стек-лянной посуды, посуда эмалированная, сепаратор – 1 шт, сливкоотделитель – 1 шт, спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, фляга молочная – 1 шт, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.8	
7.9	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-240
7.10	Основное оборудование: парты – 48 шт., стенды – 7 шт., мультимедийный проектор, доска, экран, трибуна.
7.11	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.12	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов. Формы и виды самостоятельной работы студентов: - самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; - выполнение разноуровневых заданий; - работа со словарем, справочником; - поиск необходимой информации в сети Интернет; - конспектирование источников; реферирование источников; - самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа. Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

Основы социализации личности
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Гуманитарных наук**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 8

самостоятельная работа 59,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8,1	8,1	8,1	8,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. социол. наук, Доцент, А.А. Попов; д-р ист. наук, Профессор, О.В. Пигорева _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 19.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой д-р ист. наук О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся представлений о комплексном процессе социализации личности, знаний, умений и навыков в области саморазвития и образования в течение всей жизни
Задачи:	- познакомить обучающихся с основным содержанием процесса социализации, этапами и видами социализации; - изучить основные факторы и агенты социализации в контексте тех ролей, которые они играют на определенном этапе социализации индивида; - познакомить обучающихся с основными теориями социализации личности; - сформировать у обучающихся умения и навыки по своевременному выявлению и профилактике асоциальных явлений, конструктивного в девиантном поведении и разработки программы ресоциализации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы научных исследований, организации и планирования эксперимента
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Научно-исследовательская работа
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.1: Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Знать: - виды и теории социализации

Уметь: - использовать систему знаний в области социализации личности

Владеть: - навыками в области саморазвития и образования

УК-6.2: Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития

Знать: - основные стадии и этапы процесса социализации

Уметь: - использовать полученные знания о процессе социализации для выстраивания траектории саморазвития

Владеть: - навыками выявления и профилактики асоциальных явлений, конструктивного в девиантном поведении и разработки программы ресоциализации

УК-6.3: Совершенствует и реализует траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни

Знать: - особенности процесса социализации

Уметь: - использовать систему знаний в области социализации личности

Владеть: - системой знаний в области социализации личности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Тема 1. Понятие и сущность личности. Структура личности. /Лек/	2	0
1.2	Тема 1. Понятие и сущность личности. Структура личности. /Пр/	2	0
1.3	Тема 1. Понятие и сущность личности. Структура личности. /Ср/	2	10
1.4	Тема 2. Теории развития личности /Лек/	2	2
1.5	Тема 2. Теории развития личности /Пр/	2	2
1.6	Тема 2. Теории развития личности /Ср/	2	10
1.7	Тема 3. Сущность процесса социализации. Условия и проблемы социализации /Лек/	2	2
1.8	Тема 3. Сущность процесса социализации. Условия и проблемы социализации /Пр/	2	2
1.9	Тема 3. Сущность процесса социализации. Условия и проблемы социализации /Ср/	2	8
1.10	Тема 4. Теории социализации личности /Лек/	2	0
1.11	Тема 4. Теории социализации личности /Пр/	2	0
1.12	Тема 4. Теории социализации личности /Ср/	2	10
1.13	Тема 5. Издержки социализации /Лек/	2	0

1.14	Тема 5. Издержки социализации /Пр/	2	0
1.15	Тема 5. Издержки социализации /Ср/	2	10
1.16	Тема 6. Основные концепции девиантного поведения Профилактика девиаций и социальный контроль /Лек/	2	0
1.17	Тема 6. Основные концепции девиантного поведения Профилактика девиаций и социальный контроль /Пр/	2	0
1.18	Тема 6. Основные концепции девиантного поведения Профилактика девиаций и социальный контроль /Ср/	2	11,9
1.19	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Романова О. П.	Социология	Тюмень: ТюмГНГУ, 2010	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=39179
6.1.1.2	Горелов А.А.	Социология: Учебник	Москва: КноРус, 2020	https://book.ru/book/934038

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Человек. Общество. Культура. Социализация	Уфа: БГПУ имени М. Акмуллы, 2009	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=42235
6.1.2.2	Марцинковская Т. Д., Дубовская Е. М., Белинская Е. П., Голубева Н. А.	Социализация в мультикультурном пространстве: методическое пособие	Москва: МПГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/106067
6.1.2.3		Социализация молодежи в условиях современных перемен в мировом сообществе: материалы всероссийской научно-практической конференции 6-7 декабря 2019г.	Махачкала: ДГПУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/138862
6.1.2.4		Профилактика деструктивного поведения в молодежной среде: хрестоматия	Уфа: БГПУ имени М. Акмуллы, 2019	https://e.lanbook.com/book/143304
6.1.2.5	Чумакова Т. Н.	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/216755
6.1.2.6	Михалковича Н. В., Баркова В. А., Скивицкой М. Е.	Социализация личности на разных этапах возрастного развития: опыт, проблемы, перспективы: сборник научных статей	Гродно: ГрГУ им. Янки Купалы, 2015	https://e.lanbook.com/book/217745

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Федеральный портал «Российское образование» : http://минобрнауки.рф/
6.2.2	Психология на русском языке: http://www.psychology.ru/Library
6.2.3	Центр независимых социологических исследований: http://www.indepsocres.spb.ru/

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+»	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия

6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., стол - 1 шт., стул - 1 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-421. Основное оборудование: стол – 4 шт., парта – 1 шт., стул – 10 шт., доска – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-420. Основное оборудование: стол аудиторный – 1 шт., стул – 20 шт., стол письменный – 1 шт., доска – 1 шт., телевизор Samsung – 1 шт., DVD-проигрыватель – 1 шт., видеоплеер Samsung – 2 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-415. Основное оборудование: парта – 16 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор
7.8	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.9	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2025 г.

**Особенности взаимодействия лиц с ограниченными
возможностями здоровья в трудовом коллективе**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Гуманитарных наук**

Учебный план z19.04.03-ИТППЖП-2024-2658.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты 2

аудиторные занятия 8

самостоятельная работа 59,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,1

часов на контроль 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8,1	8,1	8,1	8,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.с.н, Доцент, Попов А.А. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 19.06.2025г. № 10

Заведующий кафедрой д-р ист.н Пигорева О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	– ознакомление студентов с теоретическими основами и прикладными аспектами помощи лицам с ограничениями физического и психического здоровья, организация условий для формирования у студентов системных представлений о трудовой социализации лиц с ОВЗ (инвалидов), формирование ключевых компетенций для эффективной профессиональной деятельности с данной категорией населения.
Задачи:	- изучение нормативно-правовых основ трудовой деятельности лиц с ОВЗ; - изучение медико-психолого-педагогических условий, влияющих на личность человека с ограниченными возможностями здоровья, его интересов, потребностей; - выявление закономерностей взаимоотношения общества и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы социализации личности
2.1.2	Педагогическая практика
2.1.3	Психология и педагогика
2.1.4	Управление человеческими ресурсами
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы социализации личности
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1: Организует и руководит командой
Знать: теоретические основы адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности, этические основы социального взаимодействия с лицами ОВЗ и социальные нормы. Уметь: применять этические и социальные нормы при взаимодействии с лицами ОВЗ и инвалидами Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.
УК-3.4: Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью
Знать: понятие инклюзии, квалифицирует поведенческие девиации (включая аддитивное поведение) у лиц с ограниченными возможностями здоровья современные подходы к исследованию социально-психологических проблем инвалидов в социальной и профессиональной Уметь: применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах. Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Люди с особыми потребностями как особая категория населения /Лек/	2	0
1.2	Люди с особыми потребностями как особая категория населения /Пр/	2	0
1.3	Люди с особыми потребностями как особая категория населения /Ср/	2	10
1.4	Специфика социально-психологического статуса и проблем инвалидов /Лек/	2	2
1.5	Специфика социально-психологического статуса и проблем инвалидов /Пр/	2	2
1.6	Специфика социально-психологического статуса и проблем инвалидов /Ср/	2	10

1.7	Психологические особенности лиц с особыми потребностями (инвалидами). Виды инвалидности, их характеристика /Лек/	2	2
1.8	Психологические особенности лиц с особыми потребностями (инвалидами). Виды инвалидности, их характеристика /Пр/	2	2
1.9	Психологические особенности лиц с особыми потребностями (инвалидами). Виды инвалидности, их характеристика /Ср/	2	10
1.10	Особенности процесса социализации лиц с ОВЗ (инвалидов). Трудовая социализация /Лек/	2	0
1.11	Особенности процесса социализации лиц с ОВЗ (инвалидов). Трудовая социализация /Пр/	2	0
1.12	Особенности процесса социализации лиц с ОВЗ (инвалидов). Трудовая социализация /Ср/	2	10
1.13	Проблемы занятости и трудоустройства лиц с ОВЗ (инвалидов) в современном обществе /Лек/	2	0
1.14	Проблемы занятости и трудоустройства лиц с ОВЗ (инвалидов) в современном обществе /Пр/	2	0
1.15	Проблемы занятости и трудоустройства лиц с ОВЗ (инвалидов) в современном обществе /Ср/	2	10
1.16	Профессиональная ориентация и профессиональное обучение лиц с ОВЗ (инвалидов) /Лек/	2	0
1.17	Профессиональная ориентация и профессиональное обучение лиц с ОВЗ (инвалидов) /Пр/	2	0
1.18	Профессиональная ориентация и профессиональное обучение лиц с ОВЗ (инвалидов) /Ср/	2	9,9
1.19	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Панькова Е. Г.	Социальная защита инвалидов: учебное пособие	Саранск: МГУ им. Н.П. Огарева, 2019	https://e.lanbook.com/book/154362

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Филиппова А. Г.	Общественные организации и социальная защита детства: монография	Санкт-Петербург: РГПУ им. А. И. Герцена, 2011	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5566
6.1.2.2	Касмакова Л. Е.	Социальная защита инвалидов: учебно-методическое пособие для студ. высш. учебных заведений	Казань: Поволжская ГАФКСиТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/154958
6.1.2.3	Поклонова Е. В., Стародуб В. А.	Социальная защита и поддержка населения: методическое обеспечение экономической оценки: монография	Красноярск: СФУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/157629

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.2.2	Библиотека юриста [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.hawbook.by.ru (свободный доступ).
6.2.3	Все о праве [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://allpravo.ru (свободный доступ).
6.2.4	Конституция РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.constitution.ru (свободный доступ).

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся

6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	Гарант и Консультант+

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., стол - 1 шт., стул - 1 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-420. Основное оборудование: стол аудиторный – 1 шт., стул – 20 шт., стол письменный – 1 шт., доска – 1 шт., телевизор Samsung – 1 шт., DVD-проигрыватель – 1 шт., видеоплеер Samsung – 2 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.7	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;

- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).