

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.



«26» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 «Основы технологии производства продуктов (рабочая
профессия)»

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бака-
лавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватель, подготовившие рабочую программу:

к.т.н, доцент Василенко О. А.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  _____ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019 года).

Председатель методической комиссии  _____ А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является изучение основных видов рабочих профессий по переработке сырья животного происхождения.

Цель является формирование у студентов представления о будущей профессиональной деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов.
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции.
- контроль соблюдения технологической дисциплины.
- оценка инновационного потенциала новой продукции.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Данная дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока «Дисциплины».

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

| Компетенция | | Планируемые результаты обучения |
|-------------|--|--|
| Код | Название | |
| ПК-11 | готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования | <p>знать:- основные виды технологического оборудования, используемые для производства продуктов животного происхождения</p> <p>уметь: осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета производственной мощности и загрузки оборудования</p> |
| ПК-12 | готовностью выполнять работы по рабочим профессиям | <p>знать:- основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения</p> <p>уметь: выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: выполнения работ по рабочим профессиям в области переработки сырья животного происхождения</p> |

3. Объём дисциплины и виды работ

| Виды работ | Очная форма обучения | | Заочная форма обучения |
|-------------------------------|----------------------|-------------|------------------------|
| | всего зач.ед./час | объём часов | всего часов |
| | | 7 семестр | 6 семестр |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 4/144 | 144 | 144 |

| | | | |
|--|-------|-------|--------|
| Общая контактная работа | 52,65 | 52,65 | 12,65 |
| Общая самостоятельная работа (по учебному плану) | 91,35 | 91,35 | 131,35 |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. | 52,5 | 52,5 | 12,5 |
| лекции | 26 | 26 | 6 |
| практические занятия | 26 | 26 | 6 |
| лабораторные работы | | | |
| групповые консультации | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий | 82,5 | 82,5 | 122,5 |
| Контактная работа текущего контроля, в т.ч. | - | - | - |
| защита контрольной работы | - | - | - |
| защита расчетно-графической работы | - | - | - |
| Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч. | - | - | - |
| выполнение контрольной работы | - | - | - |
| Выполнение расчетно-графической работы | - | - | - |
| Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч. | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| курсовая работа | - | - | - |
| курсовой проект | - | - | - |
| зачет | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| экзамен | - | - | - |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. | 8,85 | 8,85 | 8,85 |
| выполнение курсового проекта | - | - | - |
| Выполнение курсовой работы | - | - | - |
| подготовка к зачету | 8,85 | 8,85 | 8,85 |
| подготовка к экзамену | - | - | - |
| Вид промежуточной аттестации | Зачет | Зачет | Зачет |

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

| № п/п | Раздел дисциплины | Л | ПЗ | ЛР | СР |
|----------------------|--|----|----|----|----|
| очная форма обучения | | | | | |
| 1 | Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании в соответствии с ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» | 10 | | 10 | 40 |

| | | | | | |
|---|--|----|--|----|------|
| 2 | Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него | 16 | | 16 | 42,5 |
| 1 | Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании в соответствии с ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» | 3 | | 2 | 60 |
| 2 | Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него | 3 | | 4 | 62,5 |

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

4.2.1 Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании в соответствии с ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

Подготовка и техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из сырья животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими нормами

Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими нормами

4.2.2 Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него

Подготовка и обслуживание лабораторного оборудования, инструментов, подготовка расходных материалов

Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства молочной продукции.

Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства мясной продукции.

4.3. Перечень тем лекций.

| № п/п | Тема лекции | Объём, ч | |
|-----------|---|----------------|---------|
| | | форма обучения | |
| | | очная | заочная |
| Раздел 1. | | | |
| 1 | Санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 1 | - |

| | | | |
|---------------------------|--|-----------|----------|
| 2 | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 2 | |
| 3 | Устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья | 2 | 1 |
| 4 | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 2 | 1 |
| 5 | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 2 | - |
| 6 | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 1 | |
| Итого по разделу 1 | | 10 | 2 |
| Раздел 2. | | | |
| 1 | Виды, устройство и принципы работы лабораторного оборудования | 2 | 1 |
| 2 | Виды неисправностей лабораторного оборудования, методы и способы их устранения | 2 | 1 |
| 3 | Нормы расходных материалов при проведении лабораторных анализов разных видов | 4 | - |
| 4 | Методы и средства санитарной обработки лабораторного оборудования и помещения лаборатории | 4 | - |
| 5 | Стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний | 4 | 1 |
| Итого по разделу 2 | | 16 | 3 |
| Всего | | 26 | 6 |

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

| № п/п | Тема практического занятия | Объем, ч | |
|-----------|---|----------------------|------------------------|
| | | Форма обучения | |
| | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
| Раздел 1. | | | |
| 1 | Санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 1 | - |
| 2 | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 1 | 2 |
| 3 | Устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья | 2 | - |

| | | | |
|---------------------------|--|-----------|----------|
| 4 | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 2 | - |
| 5 | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 2 | - |
| 6 | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | 2 | - |
| Итого по разделу 1 | | 10 | 2 |
| Раздел 2 | | | |
| 1 | Виды, устройство и принципы работы лабораторного оборудования | 4 | 2 |
| 2 | Виды неисправностей лабораторного оборудования, методы и способы их устранения | 2 | - |
| 3 | Нормы расходных материалов при проведении лабораторных анализов разных видов | 2 | - |
| 4 | Методы и средства санитарной обработки лабораторного оборудования и помещения лаборатории | 4 | - |
| 5 | Стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний | 4 | 2 |
| Итого по разделу 2 | | 16 | 4 |
| Всего | | 26 | 6 |

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

Не предусмотрены

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

При подготовке обучающихся к занятиям могут быть реализованы следующие формы работы:

- работа с лекционным материалом;
- закрепление знаний, полученных на практических занятиях;
- проработка учебного материала по учебникам.

4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ.

Не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

| № п/ | Тема самостоятельной работы | Учебно-методическое обеспечение | Объем, ч |
|------|-----------------------------|---------------------------------|----------------|
| | | | Форма обучения |

| п | | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
|---------------------------|--|--|----------------------|------------------------|
| Раздел 1 | | | | |
| 1 | Субпродукты и их обработка | Гуринович, Г. В. Технология обработки продуктов убоя: учеб. пособие / Г. В. Гуринович .— Москва : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016 .— ISBN 978-5-89289-975-8 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/99580>. (С.5-34) | 20 | 20 |
| 2 | Технология убоя, переработки животных | Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота / Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Лисин К.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2015 .— Рекомендовано редакционно-издательским советом Кемеровского технологического института пищевой промышленности (университета) .— ISBN 978-5-89289-880-5 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72027>. (С.34-56) | 20 | 20 |
| Итого по разделу 1 | | | 40 | 60 |
| Раздел 2. | | | | |
| 1 | Требования нормативной документации к молоку-сырью. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. | Трухачев, В. И. Молоко: состояние и проблемы производства / В. И. Трухачев .— Москва : Лань, 2018 .— ISBN 978-5-8114-2793-2 <URL:https://e.lanbook.com/book/103080 >. (С.16-24) | 10 | 10 |
| 2. | Технология производства молока | Трухачев, В. И. Молоко: состояние и проблемы производства / В. И. Трухачев .— Москва : Лань, 2018 .— ISBN 978-5-8114-2793-2 <URL:https://e.lanbook.com/book/103080 >. (С.56-86) | 9 | 10 |
| 3. | Сметана и сметанные продукты | Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. — Москва : Лань, 2012 .— ISBN 978-5-8114-1202-0 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4124 >. (С.134-177 | 9 | 10 |

| № п/ п | Тема самостоятельной работы | Учебно-методическое обеспечение | Объем, ч | |
|---------------------------|-----------------------------|---|----------------------|------------------------|
| | | | Форма обучения | |
| | | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
| 4. | Творог и творожные продукты | Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. — Москва : Лань, 2012. — ISBN 978-5-8114-1202-0. — <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4124>. (С.134-177 (С. 192-255)) | 9 | 10 |
| 5 | Способы производства масла | Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла [электронный ресурс] : / Н. А. Тихомирова. — Москва : ГИОРД, 2011. — 140, [1] с. : ил., табл. ; 21 см. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением образования в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» и по направлению 260100 «Технология продуктов питания» по специальности 260116 «Биотехнология продуктов животного происхождения». — Библиогр. в конце кн. (17 назв.). — ISBN 978-5-98879-120-1, 500. — <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4898>. (С. 31-39) | 6,5 | 22,5 |
| Итого по разделу 2 | | | 42,5 | 62,5 |
| Всего | | | 82,5 | 122,5 |

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

| № п/п | Форма занятия | Тема занятия | Интерактивный метод | Объем, ч |
|----------|----------------------|---|--|-------------|
| 1. | Практическое занятие | Изучение первичной переработки скота на автоматизированных линиях | Круглый стол (методики «вопрос – ответ» и эстафеты) повторение и закрепление основных знаний в об- | 4 |

| | | | | |
|-------|--|-------------------------|---|---|
| | | | ласти первичной обработки скота | |
| 2. | Интерактивная лекция, лекция-презентация | Виды колбасных оболочек | Занятие-дискуссия по изучению видов оболочек для производства мясной и молочной продукции | 4 |
| Всего | | | | 8 |

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

| № п/п | Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания) | Кол-во экз. в библиотеке. |
|-------|--|---------------------------|
| 1 | Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. - Москва: Лань, 2020 [ЭИ] [ЭБС Лань] | Электронный ресурс |
| 2 | Захарова Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 - 107 с. | Электронный ресурс |
| 3 | Смирнова И. А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие: / Смирнова И.А. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 | Электронный ресурс |
| 4 | Храмцов А. Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Текст]: - Москва: ГИОРД, 2011 - 424 с. | Электронный ресурс |
| 5 | Антипова, Л.В. Рыбоводство: основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2011 .— 472 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260302 «Технология рыбы и рыбных продуктов» .— 44 экз. — Библиогр.: с. 465 - 466 .— ISBN 978-5-98879-068-6 .— <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4883 >. | Электронный ресурс |
| 6 | Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [электронный ресурс] / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань] | Электронный ресурс |

| | | |
|----|---|--------------------|
| 7 | Гуринович Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота / Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Лисин К.В. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2015 [ЭИ] [ЭБС Лань] | Электронный ресурс |
| 8 | Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II - Москва: Издательский Центр РИОР, 2016 - 217 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] | Электронный ресурс |
| 9 | Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV - Москва: Издательский Центр РИОР, 2016 - 271 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] | Электронный ресурс |
| 10 | Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [электронный ресурс] / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань] | Электронный ресурс |

6.1.2. Дополнительная литература.

| п/п | Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания) | Кол-во экз. в библиотеке. |
|-----|--|---------------------------|
| 1 | Буянова И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: / Буянова И.В. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 | Электронный ресурс |
| 2 | Бредихин Технология и техника переработки молока [электронный ресурс] / Бредихин - Москва: Издательство "Колос", 2001 - 400 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] | Электронный ресурс |
| 3 | Забодалова Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого / Забодалова Л.А., Евстигнеева Т.Н. - Москва: Лань, 2017 | Электронный ресурс |
| 4 | Хромова Л. Г. Молочное дело / Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В. - Москва: Лань, 2017 | Электронный ресурс |
| 5 | Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / Бредихина О.В., Бредихин С.А., Новикова М.В. — Москва : Лань", 2016 .— Допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного пособия для подготовки по направлению «Продукты питания животного происхождения» .— ISBN 978-5-8114-1946-3 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71705> | Электронный ресурс |
| 6 | Забашта А. Г. Технология переработки яиц: учебное пособие - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 - 202 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] | Электронный ресурс |
| 7 | Мезенова О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [электронный ресурс]: учеб. пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким - Москва: ГИОРД, 2011 - 480, [4] с. [ЭИ] [ЭБС Лань] | Электронный ресурс |
| 8 | Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Гуринович Г. В., Патракова И. С. — Кемерово : КемГУ, 2019 .— 302 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8353-2566-5 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/135202> . | Электронный ресурс |

6.1.3. Методические издания.

| № | Перечень и реквизиты литературы | Кол-во экз. |
|---|---------------------------------|-------------|
|---|---------------------------------|-------------|

| | | |
|-----|--|-------------------|
| п/п | | в библио-теке |
| 1 | Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, С.А. Шеламова. Основы технологии производства продуктов (рабочая профессия). Методические указания для самостоятельной работы обучающихся - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019- | Электрон. ресурс. |

6.1.4. Периодические издания.

| № п/п | Перечень периодических изданий |
|-------|---|
| 1 | Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998- |
| 2 | Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014 |
| 3 | Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008- |
| 4 | Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968- |
| 5 | Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008 |
| 6 | Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., 1996- |
| 7 | Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008- |
| 8 | Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru, 2006- |
| 9 | Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008- |
| 10 | Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000- |
| 11 | Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994- |
| 12 | Тара и упаковка: Иллюстрированный журнал для производителей и потребителей упаковочных материалов, машин и изделий / учредитель : Объединенная редакция журналов "Тара и упаковка" и "Логистика" - Москва: Колос, 1994- |
| 13 | Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013- |
| 14 | Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993- |

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

| № | Название | Размещение |
|---|-------------|---|
| 1 | Лань | https://e.lanbook.com |
| 2 | ZNANIUM.COM | http://znanium.com/ |
| 3 | ЮРАЙТ | http://www.biblio-online.ru/ |
| 4 | IPRbooks | http://www.iprbookshop.ru/ |

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| 5 | E-library | https://elibrary.ru/ |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | http://library.vsau.ru/ |

1. Сайт Инновационно-технологического Центра "МГТУ-Система" // <http://mgtu-sistema.ru>
2. Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам // <http://www.fips.ru>
3. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности // <http://www.sci-innov.ru>
4. Электронное издание «Наука и технологии России» // <http://www.strf.ru>
5. Экономическая газета // <http://www.neg.by>
6. Центр исследований и статистики науки // <http://www.csrs.ru>
7. Центр развития инноваций // <http://www.innovatika.ru>

Зарубежные информационные ресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. — <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. — <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения

| № | Название | Размещение |
|---|--|--------------------------|
| 1 | Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux) | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 2 | Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 3 | Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 5 | Антивирусная программа DrWeb ES | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Программа-архиватор 7-Zip | ПК в локальной сети ВГАУ |

| | | |
|---|---|--------------------------|
| 7 | Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Платформа онлайн-обучения eLearning server | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Система компьютерного тестирования AST Test | ПК в локальной сети ВГАУ |

6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название | Размещение |
|----|---|---|
| 1. | База данных ФАОСТАТ | http://www.fao.org/faostat/ru/ |
| 2. | Портал открытых данных РФ | https://data.gov.ru/ |
| 3. | Справочная правовая система Гарант | http://ivo.garant.ru |
| 4. | Справочная правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |
| 5. | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | https://техэксперт.сайт/systema-kodeks |
| 6. | Аграрная российская информационная система | http://www.aris.ru/ |
| 7. | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | http://agris.fao.org/ |

6.3.3. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрено

6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов.

Не предусмотрено

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

| | |
|---|--|
| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнаномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 250 |

| | |
|--|--|
| <p>в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p> | |
| <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(практические занятия), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> |
| <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> |
| <p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 168</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 116, 122 (с 16 до 20 ч.)</p> |

| | |
|--|---|
| Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118 |





8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

| Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование | Кафедра, с которой проводилось согласование | Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования |
|---|---|--|
| Общая технология отрасли | Кафедра товароведения и экспертизы товаров | Нет Согласовано |
| Технология производства продуктов животного происхождения | Кафедра товароведения и экспертизы товаров | Нет Согласовано |
| Технохимический контроль на предприятиях отрасли | Кафедра товароведения и экспертизы товаров | Нет Согласовано |

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

| Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись | Дата | Потребность в корректировке | Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений |
|---|---|---|---|
| Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров  | 10.06.2020 | есть Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года | П.4.2 |
| Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А. | 22.06.2021 год | Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год | Нет |
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ  | 21.06.2022, протокол №10 | Есть Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года | п. 6.3, 6.3.1.; п. 7. |
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ  | 20.06.2023 | Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года | нет |
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ  | протокол методкомиссии № 10 от 18.06.2024 | Нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года | нет |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |