

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
_____/А.А. Мурзабеков
от «19» марта 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета
_____/ М.И.Ужахов
от «20» марта 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.О.08 Технология производства, переработки
товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов**

Направление подготовки (магистратура)
36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль подготовки)
**Частная зоотехния, технология производства
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника
Магистр

Форма обучения
Очная

Магас, 2025г.

1.Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование знаний и навыков по технологиям производства, переработки и товароведения молока, мяса и мясомолочных продуктов.

Задачами дисциплины являются: расширение области представлений магистрантов о многообразии ассортимента и потребительских свойств мясных и молочных продуктов, а также об их экспертизе и оценке качественных показателей.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина Б1.О 08. «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов» входит в вариативную часть дисциплин общенаучного цикла подготовки магистров по направлению 36.04.02.«Зоотехния, профиль «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства»

Таблица 1

Связь дисциплины с предшествующими дисциплинами «Технологи производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов»

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов»	Семестр
	Скотоводство, овцеводство, разведение с\х животных, кормление животных и зоогигиена	Бакалавриат
Б1.О.02.	Информационные технологии в науке и производстве	1

Таблица 2.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов» со смежными дисциплинами и сроки их изучения

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов»	Семестр
Б1.В.02.	Биологические основы овцеводства	1
Б1.В01..	Теоретические основы формирования продуктивности крупного рогатого скота	2

Таблица 2.3.- Связь дисциплины «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов» с последующими дисциплинами и сроки их изучения

Код	Дисциплины, смежны	Семестр
Б1.О.07.	Методы и технологии обучения профессиональным дисциплинам	4
Б1.О.05	Технология первичной переработки продуктов животноводства	4
Б1.Б.04.	Современные проблемы в зоотехнии	3

Перечень последующих, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- 1) успешное прохождение учебной, научно-исследовательской, технологической и педагогической практик,
- 2) успешное выполнение научно-исследовательской работы,
- 3) успешное прохождение производственной практики,
- 4) выполнение ВКР.

3. Результаты освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за дисциплиной)	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1.Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;	Знать: анализ и проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;	Уметь:.. Определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;

		УК-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников;	Владеть: навыками оценки надежности источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников;
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	
		ОПК-2.2 Выявляет механизм влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	
		ОПК-2.3 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	
ПК-5	способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве.	ИД-1 ₅ основы и организацию научно-исследовательской деятельности	ИД-1 ₅ Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности
		ИД-2 ₅ организовывать научно-исследовательскую деятельность	ИД-2 ₅ Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность
		ИД-3 ₅ навыки организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве	ИД-3 ₅ Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве

Требования к знаниям, умениям, навыкам.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

Знать: биологические основы и закономерности формирования высокой продуктивности у животных; способы полноценного кормления животных; современный генофонд животных и его эффективное использование; перспективные технологии животноводства; использование достижений биотехнологии в животноводстве; правила проведения экологической экспертизы технологий животноводства.

Уметь: оценить состояние знаний по актуальным вопросам зоотехнии.

Владеть: методами комплексной оценки и эффективного использования технологий животноводства и современного генофонда животных.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часа.

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)								Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)						
			Контактная работа				Самостоятельная работа										
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа(проект)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных творческих работ
1	Значение и современное состояние мясного скотоводства	1	6	2				4		4					4		
2	Биологические особенности мясного скота.	1	8	2	4			4		4							
3.	Факторы, определяющие технологию производства мяса; темы	1	8	4				4		4			4				

4	Специализация, концентрация и интенсификация производства в мясном скотоводстве	1	8	4	6			4	4							
5	Общие технологические принципы содержания и обслуживание мясного скота	1	6	2	4									4		
6	Планирование мясной продуктивности коров	1	8	2	6			4	4			4				
7	Воспроизводства стада и организация племенной работы	1	6	4	4			4	4							
8	Кормление мясного скота	1	4	4	4			2	2							
9	Выращивания телят в мясном скотоводстве	1	8	2	4			2	2							
10	Технологии выращивания молодняка	1	8	4				4	4							
11	Рациональные типы помещений для содержания мясного скота	1	6	2				4	4			8				
12	Механизация и автоматизация производственных процессов на фермах и комплексах	1	8	4	4			4	4							
13	Создания оптимального микроклимата в животноводческих помещениях	1	4	2	4			4	4					4		
14	Ветеринарно-санитарное обслуживание ферм и комплексов	1	4	2				2	2			6				
	Подготовка к экзамену	1							54							
	Общая трудоемкость, в часах сем	1	68	14	14			58	54		Промежуточная аттестация					
											Форма					
											Зачет					
											Зачет с оценкой					
											Экзамен					+

4.2.СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

1.Технология производства мяса различных видов с/х животных.

Характеристика пород к. р. с. мясного направления. Виды откорма свиней. Производство мяса бройлеров. Технологическое оборудование помещений для содержания этих видов животных.

2.Технология производства молока.

Производство молока на промышленной основе. Породы скота молочного направления, доильные установки различных типов. Технология доения коров. Кормление молочного скота.

3.Технология приготовления колбасных изделий.

Технологическая схема производства основных видов колбас. Требования к качеству компонентов, температурный режим, измельчение и посол мяса, приготовление фарша и наполнение им искусственных или натуральных оболочек. Обжарка и варка колбас.

4.Технология производства и классификация сыров.

Характеристика сыров и сырья для сыроделия. Состав, свойства и виды сыров. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. Показатели определяющие сыропригодность молока. Схема технологических процессов производства натуральных сыров. Биотехнология натуральных сыров. Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.

5. Технология производства кисломолочных продуктов.

Ассортимент кисломолочных напитков. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков продуктов. Характеристика напитков. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов.

6.Технология производства яиц и мяса птицы.

Характеристика яичных и мясных пород с/х птицы. Химический состав яйца. Производство мяса индеек, гусей и уток. Корма и технология кормления. Технологические параметры производства яиц и мяса птицы. Оборудование помещений. Зоогигиена

5. Образовательные технологии

Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы и осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.

Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.

В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием *Internet*-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ;
- закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание лабораторной работы	Объем, часов
11	Технология производства мяса различных видов с-х животных.	Основные виды и породы с-х животных-как источники получения мяса. Химический и морфологический состав мяса различных видов с-х животных. Кормление животных при производстве мяса.	6
22	Технология производства молока	Химический состав и пищевая ценность молока. Основные породы скота молочного направления. Технология доения и первичной обработки молока ,товароведение молока.	6
33	Технология приготовления колбасных изделий	Ассортимент колбасных изделий. Технология производства вареных, полукопченых и копченых колбас. Товароведение колбас.	4
44	Технология производства и классификация сыров	Технология производства и классификация сыров.Биохимические процессы в сыре в период созревания. Товароведение сыров.	6
55	Технология производства кисломолочных продуктов.	Виды кисломолочных продуктов и технология их производства. Упаковка, хранение и товароведение кисломолочных продуктов.	6
66	Технология пр-ва яиц и мяса птицы.	Пищевое яйцо-как ценный продукт в питании человека. Химический состав и пищевая ценность яиц. Товароведение и хранение яиц.	6

№ п/п	Разделы дисциплины	Виды учебной работы,			Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. прак. занят	СРС	
1	Технология производства мяса различных видов животных	6(2)*	6	10	УК-1, ОПК-2, ПК-5
2	Технология производства молока	6(2)*	4	10	УК-1, ОПК-2, ПК-5
3	Технология приготовления колбасных	6(2)*	6	10	УК-1,

	изделий				ОПК-2, ПК-5
4	Технология производства и классификация сыров	4(2)*	6	10	УК-1, ОПК-2, ПК-5
5	Технология производства кисломолочных продуктов.	6(2)*	6	8	УК-1, ОПК-2, ПК-5
6	Технология пр-ва яиц и мяса птицы.	6(2) *	6	10	УК-1, ОПК-2, ПК-5
	Итого	34	34	58	

Программа самостоятельной работы и их учебно-методическое обеспечение

№ раз дела	Тема и вопросы СРС ОФО	Объем, часов	Учебно-методическое обеспечение	Форма контроля
1.	1.Основные пороки мяса и причины их возникновения. 2.Процессы в мясе при созревании.	10	(1),с.56-73.	Ответ на экзамене, курсовая работа.
2.	1.Фальсификация молока и методы ее определения. 2.Методика определения жира и белка в молоке. 3.Значение белка.	10	(2) с.24-37. (5) с.47-62.	Ответ на экзамене, курсовая работа.
3.	1.Органолептическая оценка колбасных изделий. 2.Технологическое оборудование для производства колбас. 3.Условия и сроки хранения колбас.	10	(2)с.58-63 (1)с.34-40	Ответ на экзамене, курсовая работа.
4.	1.Маркировка сыров. 2.Технологическое оборудование для сыроделия.	8	(1)с.30-36. (2)с.92-98.	Ответ на экзамене, курсовая работа.
5.	1.Тара и упаковка кисломолочных продуктов. 2.Применение заквасок при пр-ве кисломолочных продуктов.	14	(1)с.12-21 (2)с.53-59.	Ответ на экзамене, курсовая работа.
6.	1.Сроки хранения яиц. 2.Кормление с-х птицы.	14	(1)с.32-41 (2)с.63-69	Ответ на экзамене, курсовая работа.

6.2.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины «Технология производства ,переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования – их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на

способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирования и развития профессиональных навыков студентов, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой. Данная дисциплина рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защиты курсового проекта и экзаменом. Преподаватель старается максимально мотивировать активную творческую работу обучающихся, упорядочить процедуру непрерывного контроля знаний, стимулировать повседневную систематическую работу студентов, объективно контролировать уровень их обладания универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями. Для подготовки и выполнения лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам. Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем промежуточном и рубежном контролях знаний, умений и навыков. Каждый магистрант на первых практических занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Показатели критериев и шкал оценивания при текущем и итоговом контроле знаний студентов

Оценка знаний студентов осуществляется в с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях : устный опрос);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний обучающихся, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала. Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой.

С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только

что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента. Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Наименование модуля	Компетенции
1.	Технология производства мяса различных видов с-х животных.	УК-1, ПК-5
2.	Технология производства молока	УК-1, ОПК-2, ПК-5
3.	Технология приготовления колбасных изделий	УК-1, ОПК-2, ПК-5
4.	Технология производства и классификация сыров	УК-1, ОПК-2, ПК-5
5.	Технология производства кисломолочных продуктов.	УК-1, ОПК-2, ПК-5
6.	Технология пр-ва яиц и мяса птицы.	УК-1, ОПК-2, ПК-5

Показатели критериев и шкал оценивания при аттестации магистров

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения магистрами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

Критерии оценивания результатов обучения.

Оценка	Критерии оценивания
«5» (отлично) зачтено	оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, овладевший всеми компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, умение свободно выполнять задания предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;
«4» (хорошо) зачтено	оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
3 (удовлетворительно) зачтено	оценку- «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;
«2» (не удовлетворительно) Не зачтено	оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам,

	которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
--	---

С учетом изложенных критериев и специфики конкретных дисциплин устанавливаются требования к оценке знаний на экзаменах и дифференцированных зачетах по дисциплинам, освоение которых связано преимущественно с формированием практических умений, навыков и профессионального мастерства.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1. Учебная литература

1. Крисанов А.Ф. и др. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства. М. 2000.
2. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В., «Товароведение мясных и яичных товаров. Товаров. Молоч. товаров и пищ. концентратов», М., «Маркетинг», 2008, 488с.
3. Солдатов А.П. и др. Технологии производства молока и говядины. М. 1999.
4. Всяких А.С. и др. Технология производства продуктов живот.-дства. М. 1989
5. Бельков Г.И. Технология выращивания и откорма скота в промышленных комплексах и на площадках. М. 1989.
6. Барабанщиков Н.В., Шуварилов А.С. Молочное дело. М. 2000.
7. Государственные стандарты. Молоко, молочные продукты и консервы молочные. М. Издательство стандартов. – 1997.

7.2. Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html> <http://www.don-agro.ru> <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)
<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека
<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека <http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информио»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

7.3. Программное обеспечение

1.1. Microsoft Windows 7

1.2. Microsoft Office 2007

1.3. Программный комплекс ММИС “Деканат”

1.4. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия
«Тестирования»

1.5. 1С Зарплата и Кадры

1.6. Антивирусное ПО Eset Nod32

1.7. Справочно-правовая система “Консультант”

1.8. Справочно-правовая система “Гарант”

1.9. 1С Бухгалтерия

7.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

На кафедре имеется оборудованная лаборатория оснащенная стендами, таблицами, слайдами, муляжами демонстрационными приборами, по всем темам дисциплины. Имеются фотоальбомы. В лаборатории имеются электронно-вычислительная техника. Кафедра располагает учебной литературой (практикумами) по всем разделам дисциплины, методическими указаниями и заданиями для выполнения лабораторных работ.

Перечень технических средств, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Перечень основного оборудования	Нумерация разделов/тем дисциплины
1.	Интерактивная доска IPBOARD, серия CSIP (1 шт.)	1-7
2	Компьютер: Процессор- ЦП-Intel core i5-7400T 2,4Г Гц	1-7

Рабочая программа дисциплины **«Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22»сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423и

Программу составила:

доцент кафедры зоотехнии Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»
Протокол № 7 от «19» марта 2025г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета
Протокол № 3 от «20» марта 2025 г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой