

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ:

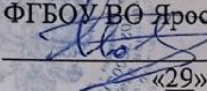
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

1

1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной, научной,  
воспитательной работе,  
молодежной политике и цифровой трансформации  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
  
Морозов В.В.  
«29» августа 2022 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.03 Технология органических продуктов растительного и животного происхождения

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2022
Факультет	агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	72/2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет


Ярославль 2022 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) Технология органических продуктов растительного и животного происхождения в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;
3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);
4. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «1» марта 2022г. протокол № 2. Период обучения: 2022 - 2026 гг.

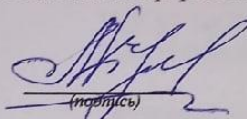
**Преподаватель-**

**разработчик:**

 ст. преподаватель Горнич Е.А.  
(подпись) (занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

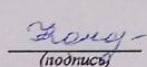
РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции «29» августа 2022 г. Протокол № 15

Заведующий кафедрой

 д.б.н. доцент Чугреев М.К.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии агротехнологического факультета «29» августа 2022 г. Протокол № 11

Председатель учебно-методической комиссии факультета

 Иванова И.О.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы  
Отдел комплектования библиотеки  
И.о. декана агротехнологического факультета

 д.б.н. доцент Чугреев М.К.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

 Орлова Е.К.  
(подпись) (Фамилия И.О.)

 к.с.-х.н., доцент Иванова М.Ю.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

### СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Практические занятия	10
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	10
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	11
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	13
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	17
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	19
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	21
8.1	Основная учебная литература	21
8.2	Дополнительная учебная литература	21
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	22
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	22

9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	23
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
11.3	Доступ к сети интернет	24
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	24
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	25
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
	Приложения	27
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	27

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Технология органических продуктов растительного и животного происхождения» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков в области методиками исследования состава и свойств молока и мяса, как сырья для переработки, особенностями технологических процессов основных групп молочных и мясных продуктов, приемами и методами расчетов, необходимых для контроля движения сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов по ходу технологического процесса и необходимым оборудованием.

### Задачи:

изучение и освоение:

- принципов и нормативно-правовых основ органического сельского хозяйства;
- этапов перехода на органическое производство
- системы требований к органическому производству продукции растительного и животного происхождения
- системы контроля и подтверждения в органическом производстве
- различных систем сбыта органической продукции

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенций (*ОПК – 2.1*) и профессиональных компетенций (*ПКОС-15.1*):

### 2.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и растительного происхождения	Использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека	навыками составления самостоятельной работы с нормативной документации на органической продукцию животного и растительного происхождения



## 2.2 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы академией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

### 2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности:</b> 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н

### 2.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»</i>					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»</i>					

D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01. 6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02. 6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01. 6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02. 6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03. 6	6

### 2.2.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС - 15	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС 15.1 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения	организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством органической продукции растительного происхождения	навыками организационной работы по управлению производством органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология органических продуктов растительного и животного происхождения» относится к образовательной программы бакалавриата - факультативы.

### 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 8 семестр
	часов	часов
<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b>	<b>36,9</b>	<b>36,9</b>
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	18	18
Лабораторные занятия (Лаб)	-	-
Практические занятия (Пр)	18	18
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b>	<b>34,9</b>	<b>34,9</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	-	-
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным, практическим занятиям)	34,9	34,9
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	-	-
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	-	-
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
в том числе в форме практической подготовки	4	4
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

\* Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом



## 5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы								Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа			
			Лек	Лаб	Пр	в т.ч. в форме практической подготовки	КСР	СР	Контроль		
<b>Раздел «Технология хранения, переработки молока»</b>											
1	Введение	ОПК- 2 ПКОС-15	2	-	2	-	0,2	4,9	-	9,1	
2	Технология органических продуктов из растительного сырья		6	-	6	-	0,3	10	-	22,3	
3	Технология органических продуктов из сырья животного происхождения		6	-	6	-	0,2	10	-	22,2	
4	Стандартизация и сертификация органической продукции		4	-	4	-	0,2	10	-	18,2	
	<b>Промежуточная аттестация: зачет</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2	
	<b>Итого за 8 семестр</b>		<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>0,9</b>	<b>34,9</b>	<b>0,2</b>	<b>72</b>	

### 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Лек	ПР	Лаб	
<b>Раздел «Технология хранения, переработки молока»</b>						
1	8	Введение	2	2	-	
2	8	Технология органических продуктов из растительного сырья	6	6	-	ВК, ИДЗ, Т
3	8	Технология органических продуктов из сырья животного происхождения	6	6	-	ИДЗ, ЗПР, Т
4	8	Стандартизация и сертификация органической продукции	4	4	-	ЗПР, Т
	<b>Итого за 8 семестр</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>

\* ВК – входной контроль, ИДЗ – индивидуальное домашнее задание, Т – тестирование, ЗПР – защита лабораторной работы

### 5.3 Практические занятия

№	№ семестра	Наименование раздела	Тема практического занятия	Количество часов
<b>Семестр 8</b>				
<b>Раздел «Технология хранения, переработки молока»</b>				
1	8	Введение	1 Изучение нормативной базы в области технологий органической продукции растительного и животного происхождения	2
2	8	Технология органических продуктов из растительного сырья	2 Разработка технологии производства органической продукции из растительного сырья	2
			3 Разработка технологии переработки органического растительного сырья	2
			4 Определение содержания нитратов и тяжелых металлов в органической продукции растительного происхождения	2
3	8	Технология органических продуктов из сырья животного происхождения	5 Разработка технологии производства органической продукции животного происхождения	2
			3 Разработка технологии переработки органического сырья животного происхождения	2
			4 Определение содержания антибиотиков в органической продукции животного происхождения	2
4	8	Стандартизация и сертификация органической продукции	Изучение и составление требуемых документов на органическую продукцию	2
			Требования упаковки, маркировки, транспортировки и реализации органической продукции животного и растительного происхождения	2
<b>Итого за 8 семестр:</b>				<b>18</b>

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ сем.	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Раздел «Технология хранения и переработки молока»</b>				
1	8	Введение	Подготовка к тестированию	4,9
2	8	Технология органических продуктов из растительного сырья	Подготовка к защите практической работы	5
			Подготовка к тестированию	5
3	8	Технология органических продуктов из сырья животного происхождения	Подготовка к тестированию	5
			Подготовка к защите практической работы	5
4	8	Стандартизация и сертификация органической продукции	Подготовка к защите практической работы	5
			Подготовка к тестированию	5
<b>ВСЕГО</b>				<b>34,9</b>

## 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Щукин С.В. Экологизация сельского хозяйства (перевод традиционного сельского хозяйства в органическое) [Электронный ресурс]: серия обучающих пособий "RUDECO Переподготовка кадров в сфере развития сельских территорий и экологии". / С.В. Щукин, А.М. Труфанов; ФГБОУ ВПО "Ярославская ГСХА" - М.: Б.и., 2012. – 196.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология органических продуктов растительного и животного происхождения» – комплект методических и контрольно- измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ОПК-2; ПКОС-15) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде бланчного тестирования, письменных контрольных работ, защиты практических работ.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (8 семестр) и проводится в форме зачета.

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	<b>ОПК – 2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</b>
4	Правоведение
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
5	Технология хранения продукции растениеводства
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
6	Система автоматизированного проектирования предприятий
8	<i>Технология органических продуктов растительного и животного происхождения</i>
	<b>ПКОС-15.1 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового кол-</b>

<b>лектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>	
7	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
6	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
4	Менеджмент и маркетинг
4	Инновационный менеджмент
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	<i>Технология органических продуктов растительного и животного происхождения</i>

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП К-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Знать: требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и	Лекции, ПЗ	Тесты для рубежного контроля, вопросы к зачету	Знает: современные требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и растительного происхождения Умеет: правильно и самостоятельно использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека Владеет: навыками	Знает: основные требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и растительного происхождения Умеет: самостоятельно использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека Владеет: хорошими навыками самостоя-	Знает: базовые требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и растительного происхождения Умеет: в целом использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека Владеет: базовыми	Знает: не знает базовые требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и растительного происхождения Умеет: в целом использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пи-

		растительного происхождения Уметь: использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека Владеть: навыками самостоятельной работы с нормативной документацией на органическую продукцию животного и растительного происхождения			составления самостоятельной работы с нормативной документацией на органическую продукцию животного и растительного происхождения на высоком уровне. Способен самостоятельно использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию на органическую продукцию	тальной работы с нормативной документацией на органическую продукцию животного и растительного происхождения Способен в целом использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию на органическую продукцию	навыками самостоятельной работы с нормативной документацией на органическую продукцию животного и растительного происхождения	щевой продукции для человека Владеет: базовыми навыками самостоятельной работы с нормативной документацией на органическую продукцию животного и растительного происхождения
ПК ОС - 15	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из	ПКОС – 15.1 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на	Лекции, ПЗ	Тесты для рубежного контроля, вопросы к зачету	Знает отлично современные способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения Умеет: самостоятельно организовать эффективную работу трудового коллектива	Знает на уровне выше среднего современные способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения Умеет: организовать работу трудового коллектива на основе	Знает: базовые способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения Умеет: с трудом организовать эффективную работу трудового коллектива на основе со-	Знает: не знает базовые способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения Умеет: не умеет с трудом организовать эффективную работу трудового



	растительного сырья	<p>автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знать: способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения</p> <p>Уметь: организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством органической продукции растительного происхождения</p> <p>Владеть: навыками организационной работы по управлению производства органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>			<p>ва на основе современных методов управления производством органической продукции растительного происхождения</p> <p>Владеет: отличными навыками организационной работы по управлению производством органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Способен самостоятельно организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>современных методов управления производством органической продукции растительного происхождения</p> <p>Владеет: основными навыками организационной работы по управлению производством органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Способен в целом организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>временных методов управления производством органической продукции растительного происхождения</p> <p>Владеет: базовыми навыками организационной работы по управлению производством органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>коллектива на основе современных методов управления производством органической продукции растительного происхождения</p> <p>Владеет: не владеет базовыми навыками организационной работы по управлению производством органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
--	---------------------	--	--	--	--	---	--	--

## **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

#### **Примеры вопросов для защиты практических занятий:**

- 1) С какими проблемами сталкиваются сельские товаропроизводители, желающие производить продукцию по принципам органического сельского хозяйства?
- 2) Какие проблемы позволит решить закон о производстве органической сельскохозяйственной продукции?
- 3) Какие статьи и положения необходимо внести в закон для обеспечения эффективного функционирования органических предприятий?
- 4) Что такое «органический продукт»?
- 5) Какие продукты питания могут называться органическими?
- 6) Каковы основные правила получения продукции и поддержания продуктивности животных в органическом животноводстве?
- 7) Каким образом в органическом животноводстве поддерживается здоровье животных и как производится их лечение?
- 8) Регулируется ли органическая продукция законодательно?
- 9) Существует ли органическая сертификация в России?
- 10) Сколько времени должно пройти, чтобы производитель органической продукции получил необходимые сертификаты?

#### **Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:**

- 1) Иммобилизация азота происходит в почве при внесении...
  1. соломы зерновых;
  2. сидератов.
- 2) Какова максимальная доля бобовых культур в органических севооборотах?
  1. до 20%;
  2. до 30%.
- 3) К предупредительным мерам борьбы с вредными организмами относится...
  1. использование прополок;
  2. скашивание.
- 4) Группа консервантов, удлиняющих срок хранения продуктов, защищающих от микробной порчи, согласно европейской цифровой кодификации, имеет обозначение...
  1. E 200;
  2. E 400.
- 5) В Европейской цифровой кодификации пищевых добавок краситель куркумин имеет обозначение...
  1. E 100;
  2. E 140.

- б) Доза пищевой добавки E120 для сосисок, сарделек, варёных колбас...
1. 10-150 г/100 кг;
  2. 7-8 г/100 кг.
- 7) Куркумин окрашивает продукты питания...
1. оранжевый или желтый цвет;
  2. красный цвет.
- 8) Сахарный колер используют для окрашивания продуктов...
1. коричневых тонов;
  2. красных тонов.
- 9) Группа пищевых добавок, усиливающих вкус и аромат, согласно европейской цифровой кодификации, имеет обозначение...
1. E 600 - E 699;
  2. E 700 - E 800.
- 10) Группа красителей, усиливающих или восстанавливающих цвет продукта, согласно европейской цифровой кодификации, имеет обозначение...
1. E 100 - E 182;
  2. E 600 - E 699.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, защиты курсового проекта, экзамена)**

***Компетенция:** ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности*

#### **Вопросы к зачету:**

1. Предпосылки появления органического сельского хозяйства.
2. История становления органического сельского хозяйства.
3. Определения и термины органического сельского хозяйства.
4. Преимущества перехода на органическое сельское хозяйство.
5. Продуктивность традиционной и органической систем.
6. Методы органического сельского хозяйства.
7. Принципы органического сельского хозяйства.
- 16
8. Особенности обработки почвы в условиях органического сельского хозяйства
9. Правила органического производства.
10. Отличие экологически чистого продукта от органического продукта.
11. Рынок органической продукции, его перспективы.
12. Международные, государственные и частные органические стандарты.
13. Стандарты и сертификация органической продукции в России.
14. Порядок и основные этапы сертификации органической сельскохозяйственной продукции.
15. Маркировка органической продукции в России и в мире.
16. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.

17. Вещества, улучшающие цвет пищевых продуктов. Их происхождение, характеристика пищевых красителей.
18. Интенсивные подсластители и сахарозаменители.
19. Гигиенические принципы нормирования добавок и контроль за их применением.
20. Основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов.

***Компетенция:** ОПК-15 Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.*

### **Вопросы к зачету:**

1. История развитие органического сельского хозяйства.
2. Сертификация продукции органического сельского хозяйства.
3. Маркировка продукции органического сельского хозяйства.
4. Рынок органической продукции.
5. Виды пищевых органических продуктов.
6. Для решения каких технологических задач требуется изучение физических характеристик мяса и мясопродуктов?
7. Цели введения пищевых добавок в продукты.
8. Области применения хлебопекарных улучшителей в пищевой промышленности.
9. Механизм действия консервантов.
10. Области применения ферментных препаратов как пищевых добавок в пищевой промышленности.
11. Органические удобрения и их роль в экологизации земледелия.
12. Гербициды, инсектициды, фунгициды: правила использования, список разрешенных препаратов в органическом земледелии.
13. Основные принципы органического животноводства.
14. Кормовые антибиотики и негативные последствия их использования в животноводстве.
15. Ферментные препараты и целесообразность их использования в животноводстве.
16. Гормоны, биологические добавки и микроэлементы в рационах животных.
17. Стадии органического производства.
18. Зона органического производства.
19. ГМО, invitro – экологические и этические вопросы.
20. Особенности производства органической продукции.
21. Органическое молоко: требования к производству, переработке, упаковке.
22. Перспективы развития рынка органического молока.
23. Виды органических пищевых продуктов.

## **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

**Защита практической работы (теоретический опрос)** – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

### ***Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса***

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

### **Тестовые задания**

#### ***Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования***

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

### **Зачет**

#### ***Критерии оценки на зачете***

Оценки **«зачтено»** и **«не зачтено»** выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а **«не зачтено»** - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.



**8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы,  
необходимой для освоения дисциплины  
8.1 Основная учебная литература**

п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Кол-во экз-земп. в биб-ке
1	2	3	4	5
1	Насатуев, Б. Д. Органическое животноводство : учебное пособие / Б. Д. Насатуев. — 2-е изд., доп. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-2151-0. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/168936 (дата обращения: 20.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	8	Электронный ресурс

**8.2 Дополнительная учебная литература**

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
	Матюк, Н. С. Экологическое земледелие с основами почвоведения и агрохимии : учебник / Н. С. Матюк, А. И. Беленков, М. А. Мазиров. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1724-7. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168703 (дата обращения: 20.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	8	Электронный ресурс
1	Щукин С.В. Экологизация сельского хозяйства (перевод традиционного сельского хозяйства в органическое) [Электронный ресурс]: серия обучающих пособий "RUDECO Переподготовка кадров в сфере развития сельских территорий и экологии". / С.В. Щукин, А.М. Труфанов; ФГБОУ ВПО "Ярославская ГСХА" - М.: Б.и., 2012. - 196	Все разделы	8	70

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
4.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим до-ступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакаде-мии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru) , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическое занятие	Средство, позволяющее оценить умение и владение обучающегося излагать суть поставленной задачи, самостоятельно применять стандартные методы решения поставленной задачи с использованием имеющейся лабораторной базы, проводить анализ полученного результата работы.
Подготовка к зачету	Работа с основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет, рабочей тетрадью.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

## 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnshb.ru/AKDiL/">http://www.cnshb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

## 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Технология органических продуктов растительного и животного происхождения» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компью-

терной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

## 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> ауд. 211____ Количество посадочных мест __36__ Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> ауд. __213__ Количество посадочных мест __26__ Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор -1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Binaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № 318 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № 341 Количество посадочных мест 6 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г.</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-</p>

Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
<b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № 236 № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.

### **13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Академия обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.



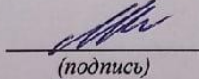
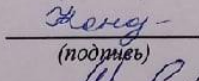
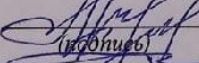
## Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной, научной,  
воспитательной работе,  
молодежной политике и цифровой трансформации  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
Морозов В.В.  
«29» августа 2022 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФТД.03 Технология органических продуктов растительного и животного происхождения**  
**дения**

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2022
Факультет	агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	72/2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет
И.о. декана факультета	 (подпись)
Председатель УМК	 (подпись)
Заведующий выпускающей кафедрой	 (подпись)
	к.с.-х.н., доцент Иванова М.Ю. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
	Кононова Ю.Д. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
	д.б.н., доцент Чугреев М.К. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2022 г.

Лекции - 18 ч.

Лабораторные занятия – 18 ч.

Самостоятельная работа – 34,9 ч.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина Технология хранения и переработки продукции животноводства относится к обязательной части, образовательной программы бакалавриата

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенций (ОПК - 2) и профессиональных компетенций (ПКОС-15):

### Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		требования нормативной документации (ГОСТ, технических регламентов) в области производства органической продукции животного и растительного происхождения	использовать требования нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека	навыками составления с нормативной документации на органическую продукцию животного и растительного происхождения

### Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС-15) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС - 15	Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС 15.1 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		способы, правила, методы организации производства органической продукции растительного происхождения	организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством органической продукции растительного происхождения	навыками организационной работы по управлению производством органической продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

**Краткое содержание дисциплины** общетеоретический, технология органических продуктов растительного происхождения, технология органических продуктов животного происхождения, подтверждение соответствия и инспекция органических продуктов.