

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.41 Технология мяса, мясных продуктов

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» является: формирование знаний в области технологии переработки мяса и мясных продуктов, контроля технологического процесса производства пищевых продуктов, а также состава и свойств готовой продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.2 Способен определять соответствие качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, требования нормативно-технической документации	знает - основных понятий и терминов в области оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, их химического состава, пищевой ценности, факторов, формирующих качество - основ технологии мяса и мясных продуктов умеет применять технологические приемы при производстве мясных продуктов и оценке качества владеет навыками проведения технологических операций по производству мясных продуктов и экспертизе качества
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	знает Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - Методики определения свежести мяса и мясопродуктов умеет Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования

		для определения сохранности в процессе хранения владеет навыками - Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	знает Информацию, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата умеет Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата владеет навыками Проведения оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	знает различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей умеет Взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей владеет навыками Навыками взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология мяса, мясных продуктов» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 5 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Менеджмент

Патологическая физиология

Технологическая практика
 Технология молока и молочных продуктов
 Токсикология
 Философия
 Хирургия
 Основы физиологии
 Проектная деятельность
 Товароведение и экспертиза товаров
 Цитология и гистология
 Анатомия животных
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Психология профессионально-личностного развития
 Биологическая физика
 Биология
 Информационные технологии

Освоение дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Ветеринарная санитария
 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры
 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства
 Клиническая и лабораторная диагностика
 Санитария и гигиена производства молока и мяса
 Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках
 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства
 Методология НИР
 Ветеринарно-санитарная практика
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Организация государственного ветеринарного надзора
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
 Экспертиза и контроль биопрепаратов

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

Общая трудоемкость дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
5	72/2	18		36	18		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4		8			
практической подготовки		4		4	8		

Семестр	Трудоемкость	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел
---------	--------------	---

	ость час/з.е.	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
5	72/2			0.12			

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Раздел 1. Технология мяса									
1.1.	Технология мяса	5	24	8		16		КТ 1	Реферат, Устный опрос	
2.	2 раздел. Раздел 2. Технология мясных продуктов									
2.1.	Раздел 2. Технология мясных продуктов	5	30	10		20	18	КТ 2	Устный опрос, Реферат	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		72	18		36	18			
	Итого		72	18		36	18			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Технология мяса	Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных	2/-
Технология мяса	Строение основных тканей мяса. Автолиз. лекция -	2/2
Технология мяса	Технология убоя и первичной переработки мяса	2/-
Технология мяса	Холодильная обработка мяса сельскохозяйственных животных	2/-
Раздел 2. Технология мясных продуктов	Технология производства мясных полуфабрикатов	2/-
Раздел 2. Технология мясных продуктов	Технология производства колбасных изделий	4/-
Раздел 2. Технология мясных продуктов	Технология производства гастрономических изделий из мяса птицы	2/2
Раздел 2. Технология мясных продуктов	Технология производства мясных баночных консервов	2/-

Итого		18
-------	--	----

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Мясо и мясопродукты в системе продовольственного обеспечения страны	4
9. Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.	4
5. Характеристика и особенности мясных консервов. Требования к качеству и маркировке консервов. Дефекты баночных консервов	4
3. Базовые теории проведения исследований с использованием современных технологий в области производства мясных продуктов	6

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (реферат).
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Раздел 2. Технология мясных продуктов			
2	Раздел 2. Технология мясных продуктов			
3	Раздел 2. Технология мясных продуктов			
4	Раздел 2. Технология мясных продуктов			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-1.2:Способен определять соответствие качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, требования нормативно-технической документации	Биологическая и экологическая безопасность продукции					x			
	Общепрофессиональная практика		x						
	Проектная работа			x					x
	Технологическая практика				x				
	Технология молока и молочных продуктов				x				
	Товароведение и экспертиза товаров			x					
ПК-1.1:Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	Ветеринарная санитария						x		
	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Ветеринарно-санитарная экспертиза						x	x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
мясной продукции	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках							x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства							x	
	Санитария и гигиена производства молока и мяса						x		
	Санитарная микробиология					x			
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза								x
УК-1.2:Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Биологическая и экологическая безопасность продукции					x			
	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Общепрофессиональная практика		x						
	Технология молока и молочных продуктов				x				
	Философия				x				
Экспертиза и контроль биопрепаратов								x	
УК-3.2:Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Информационные технологии	x							
	Менеджмент				x				
	Методология НИР							x	
	Проектная деятельность			x					
	Проектная работа			x					x
	Технология молока и молочных продуктов				x				
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x						x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
5 семестр			
КТ 1	Реферат		5
КТ 1	Устный опрос		25
КТ 2	Устный опрос		25
КТ 2	Реферат		5
Сумма баллов по итогам текущего контроля			60
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
5 семестр			

КТ 1	Реферат	5	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>0 баллов – реферат студентом не представлен.</p>
КТ 1	Устный опрос	25	<p>25 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>15 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>8 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p>

КТ 2	Устный опрос	25	<p>25 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>15 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>8 баллов ответ не в полной мере раскрывает со-держание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p>
КТ 2	Реферат	5	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. 4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. 3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности,: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. 2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не</p>

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология мяса, мясных продуктов» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов»

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

1. Технология убоя и первичной обработки убойных животных
2. Характеристика убойных животных. Классификация мяса по полу и возрасту животных
3. Классификация мяса по термическому состоянию
4. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность мяса
5. Ткани мяса убойных животных. Морфология и химический состав тканей
6. Автолитические превращения в тканях мяса. Требования к качеству мяса. Дефекты мяса
7. Посол мяса. Изменения свойств мяса в процессе посола. Влияние кулинарной обработки на свойства мяса
8. Виды и способы консервирования мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса
9. Технология хранения отдельных групп мясопродуктов
10. Требования к проведению дегустаций мясных и яичных продуктов
11. Методы определения свежести мяса. Показатели свежести мяса .
12. Экспертиза качества колбасных изделий
13. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов
14. Экспертиза качества копченостей и солонины
15. Экспертиза качества мясных консервов
16. Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины и птицы
17. Мясные кулинарные изделия. Быстрозамороженные мясные блюда
18. Ассортимент и качество мясных копченостей. Ветчинные изделия.

19. Сырье и материалы, применяемые в колбасном производстве. Требования к качеству колбасных изделий.
20. Технология производства колбас вареных, сосисок, сарделек, мясных хлебов.
21. Технология производства полукопченых, сырокопченых, варено-копченых колбас.
22. Технология производства зельцев, паштетов
23. Технологические дефекты колбас. Методы их устранения.
24. Экспертиза качества колбасных изделий.
25. Технологическая схема производства мясных баночных консервов

26. Характеристика и особенности мясных консервов. Требования к качеству и маркировке консервов. Дефекты баночных консервов

27. Гастрономические изделия из мяса птицы.
28. Особенности производства колбасных изделий из мяса птицы

29. Привести в виде таблицы основную нормативно-техническую документацию на мясо сельскохозяйственных животных

30. Описать в виде таблицы ветеринарные нормы и правила в мясной промышленности
31. Привести в виде схемы современные технологии производства мясных продуктов
32. Разработать технологическую схему производства вареных колбас.
33. Разработать технологическую схему производства сосисок, сарделек
34. Разработать технологическую схему производства мясных хлебов
35. Разработать технологическую схему производства колбасок без оболочки
36. Разработать технологическую схему производства полукопченых колбас.
37. Разработать технологическую схему производства ливерных колбасных изделий
38. Разработать технологическую схему производства зельцев.
39. Разработать технологическую схему производства студней и холодца
40. Разработать технологическую схему производства паштетов

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Автор (ы)

_____ , Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ , Закотин Владислав Евгеньевич

Рабочая программа дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Технология мяса, мясных продуктов» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____