

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.03.2024 14:03:20
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
Кафедра Общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе
 Л.М. Иванова
26.03.2024 г.

Б1.В.09

Молочное дело

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 64
самостоятельная работа 80

Виды контроля:
зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	80	80	80	80
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Н.Л. Игнатьева

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Молочное дело" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972).
2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 26.03.2024 г., протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Лаврентьев А.Ю.

Заведующий выпускающей кафедрой Лаврентьев А.Ю.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование знаний состава и свойств молока, влияния разных факторов на качество молока и молочных продуктов, а также формирование у студентов навыков к решению вопросов по увеличению объемов производства молока, улучшению его качества, ликвидацию потерь при получении, хранении, а также при транспортировке и переработке.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Учебная практика, общепрофессиональная практика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Зоогигиена
2.2.2	Основы ветеринарии
2.2.3	Пчеловодство
2.2.4	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.5	Кормление высокопродуктивных животных
2.2.6	Овцеводство
2.2.7	Приготовление комбикормов и БМВД
2.2.8	Скотоводство
2.2.9	Технология кормов
2.2.10	Технология производства и переработки молока и говядины
2.2.11	Технология производства мяса и мясoproдуктов
2.2.12	Биотехника воспроизводства с основами акушерства
2.2.13	Племенное дело в животноводстве
2.2.14	Прогрессивные методы работы в скотоводстве
2.2.15	Производственная практика, технологическая практика
2.2.16	Свиноводство
2.2.17	Звероводство
2.2.18	Коневодство
2.2.19	Птицеводство
2.2.20	Ресурсосберегающие технологии производства свинины
2.2.21	Интенсивные технологии производства продуктов животноводства
2.2.22	Кролиководство
2.2.23	Мясное скотоводство
2.2.24	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.25	Рыбоводство
2.2.26	Технология первичной переработки продукции животноводства
2.2.27	Технология производства яиц и мяса птицы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2. Способен выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных	
ПК-2.1	Знать: режимы содержания животных, требования к кормам и составлению рационов кормления; требования зоотехнической оценки животных
ПК-2.2	Уметь: выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия, изменений в кормлении, разведении и содержании животных; проводить зоотехническую оценку животных
ПК-2.3	Иметь практический опыт: выбора режима содержания животных, методики составления рационов кормления, прогнозирования последствий, изменений в кормлении, разведении и содержании животных; оценки и анализа результатов зоотехнической оценки животных
ПК-5. способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	
ПК-5.1	Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка

ПК-5.2 Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности
ПК-5.3 Иметь практический опыт: использования современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	-состав и свойства молока коров и других видов сельскохозяйственных животных;
3.1.2	-факторы, влияющие на состав и свойства молока и вырабатываемых из него продуктов;
3.1.3	-методы оценки качества молока и молочных продуктов;
3.1.4	-требования стандартов к молоку и молочным продуктам.
3.2	Уметь:
3.2.1	-использовать зоотехнические факторы для получения доброкачественной молочной продукции;
3.2.2	-организовывать получение молока-сырья, отвечающего современным требованиям перерабатывающей промышленности;
3.2.3	-оценивать качество молока и молочных продуктов с использованием общепринятых методов технокимического контроля.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- владения технологиями производства молочных продуктов;
3.3.2	- оценки качества молока и молочных продуктов;
3.3.3	- применения требований стандартов к молоку и молочным продуктам.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Молоководение							
Состав молока и факторы, на него влияющие. Расчеты в молочном деле. Условия получения и свойства промышленного коровьего молока. Нормативные документы контроля состава, качества и безопасности молока. Оценка проб молока на соответствие нормативным документам. Изучение методов контроля над фальсификацией молока. /Лек/	3	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Опрос.
Состав молока и факторы, на него влияющие. Расчеты в молочном деле. Условия получения и свойства промышленного коровьего молока. Нормативные документы контроля состава, качества и безопасности молока. Оценка проб молока на соответствие нормативным документам. Изучение методов контроля над фальсификацией молока. /Пр/	3	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Решение задач. Опрос. Тестирование по разделу.
Состав молока и факторы, на него влияющие. Расчеты в молочном деле. Условия получения и свойства промышленного коровьего молока. Нормативные документы контроля состава, качества и безопасности молока. Оценка проб молока на соответствие нормативным документам. Изучение методов контроля над фальсификацией молока. /Ср/	3	40	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе.

Раздел 2. Технология молока и молочных продуктов							
Общие операции при производстве молочных продуктов. Пастеризованные и стерилизованные молоко и сливки. Основы технология кисломолочных продуктов Общие основы сыроделия. Особенности технологии твердых, мягких и свежих сыров. Технология производства сливочного масла. Спреды. Молочные консервы и ЗЦМ. /Лек/	3	20	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	6	0	Опрос. Проблемная лекция.
Общие операции при производстве молочных продуктов. Пастеризованные и стерилизованные молоко и сливки. Основы технология кисломолочных продуктов Общие основы сыроделия. Особенности технологии твердых, мягких и свежих сыров. Технология производства сливочного масла. Спреды. Молочные консервы и ЗЦМ. /Пр/	3	20	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	10	0	Решение задач. Опрос. Тестирование по разделу. Работа в малых группах.
Общие операции при производстве молочных продуктов. Пастеризованные и стерилизованные молоко и сливки. Основы технология кисломолочных продуктов Общие основы сыроделия. Особенности технологии твердых, мягких и свежих сыров. Технология производства сливочного масла. Спреды. Молочные консервы и ЗЦМ. /Ср/	3	40	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	Изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе.
Раздел 3. Контроль							
/ЗачётСОц/	3	0	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Состояние и перспективы развития молочного хозяйства и отдельных отраслей молочной промышленности в России.
2. Краткая история развития молочного дела, роль ученых и практиков в развитии молочного дела нашей страны.
3. Народнохозяйственное значение молочного животноводства. Пути его развития, повышение товарного выхода молока, улучшения его качества и рационального использования.
4. Задачи зооинженера в организации производства высококачественного молока и молочных продуктов.
5. Химический состав молока (подробно напишите все, что знаете о белках, жире, лактозе, минеральных веществ, витаминах и ферментов молока).
6. Основные свойства составных частей молока, способы их выделения из молока, практическое использование в технике молочного дела и для других целей.
7. Молоко как полидисперсная система с определенными специфическими свойствами и соотношениями отдельных компонентов (фаза истинного раствора, коллоидная фаза, фаза эмульсии).
8. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения нашей страны.
9. Современное состояние производства молока в России и странах с развитым молочным животноводством.
10. Биосинтез основных компонентов молока (белков, жира, лактозы).
11. Зоотехнические факторы, влияющие на состав и свойства основных компонентов молока (лактация, порода, возраст животных, уровень кормления и состав рационов, условия содержания животных, их индивидуальные особенности, состояние здоровья).
12. Состав, свойства и значение молозива при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных.
13. Факторы, влияющие на молочную продуктивность крупного рогатого скота. Учет молочной продуктивности коров. Как он организован на фермах вашего хозяйства?

14. Жирномолочность коров. Основные факторы, влияющие на изменение количества и свойств молочного жира. Как организован учет жирномолочности коров в вашем хозяйстве?
15. Белкомолочность коров. Основные факторы, влияющие на белкомолочность. Как организован контроль белкомолочности коров в вашем хозяйстве?
16. Лактоза и ее роль в различных микробиологических процессах и в технологии молочных продуктов.
17. Гигиенические свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения высококачественного молока. Контроль санитарного качества молока. Как он организован в вашем хозяйстве?
18. Санитарные и ветеринарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Личная гигиена обслуживающего персонала.
19. Получение высококачественного молока и контроль за его качеством в соответствии с требованиями ГОСТ 31449 -2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия».
20. Условия получения молока высокого санитарного качества. Как они соблюдаются и контролируются в вашем хозяйстве?
21. Основные факторы, обуславливающие бактерицидные и бактериостатические свойства молока. Практическое использование бактерицидных и бактериостатических свойств молока.
22. Состав, основные свойства и использование молока других сельскохозяйственных животных (буйволиц, кобыл, овец, коз, верблюдиц и др.).
23. Видовая и морфологическая характеристика микроорганизмов, используемых в молочном деле. Основные источники микрофлоры молока, ухудшающие его качество.
24. Первичная обработка молока на ферме. Цель и способы. Как осуществляется обработка молока от больных животных?
25. Особенности производства и обработки молока в высокомеханизированных хозяйствах и молочных комплексах?
26. Первичная обработка молока на ферме. Изложите свои соображения о том, как следовало бы организовать первичную обработку молока в вашем хозяйстве (учет и приемка, очистка, охлаждение, хранение, транспортировка).
27. Эффективные примеры увеличения производства молока и улучшения его качества в условиях интенсификации молочного животноводства.
28. Особенности процесса очистки и дезинфекции различного молочного оборудования (для доения, измерения молока, очистки, охлаждения, пастеризации, хранения и транспортировки). Как организован контроль за состоянием очистки и дезинфекции молочного оборудования в вашем хозяйстве?
29. Санитарно-гигиенические мероприятия, подлежащие осуществлению на молочной ферме в условиях механизации и автоматизации производственных процессов. Как осуществляется контроль за их выполнением?
30. Санитарно-гигиенические условия содержания кормления кормов в специализированных хозяйствах и молочных комплексах. Как организован контроль за качеством молока в этих условиях?
31. Требования, предъявляемые к очистке различного молочного оборудования.
32. Какие технические приспособления, устройства и материалы применяются для мытья, дезинфекции, сушки и хранения молочного оборудования и посуды?
33. Как организована мойка и дезинфекция молочного оборудования в вашем хозяйстве?
34. Составьте санитарный режим эксплуатации машин при поточном производстве молока (доильные машины, молокопровод, насосы, охладители, холодильные машины, цистерны). Приведите схему процесса. Изложите свои соображения о том, как следовало бы организовать в вашем хозяйстве санитарный режим эксплуатации машин при существующем методе производства молока.
35. Маститы коров, роль микробного фактора в их возникновении. Влияние мастита коров на физико-химические свойства и санитарное качество молока. Профилактика маститов.
36. Подготовка вымени коров к доению, уход за выменем. Влияние доения на физико-химические свойства молока и его качество.
37. Гигиенические требования к технологии производства молока. Особенности ручного и машинного доения. Санитарная обработка и уход за доильной установкой. Как осуществляется в вашем хозяйстве режим санитарной обработки доильной установки и качества молока?
38. Подготовка вымени коров к доению, уход за выменем после доения. Влияние способов доения на продуктивность коров и качество молока.
39. Санитарное и экономическое значение высококачественного молока. Контроль качества молока в зависимости от состояния здоровья животных. Как осуществляется в вашем хозяйстве оценка качества молока от коров, больных маститом?
40. Обеззараживание молока, доильных аппаратов и молочной посуды в хозяйствах, неблагоприятных по инфекционным заболеваниям. Значение личной гигиены доярок для санитарного качества молока.
41. Кисломолочные продукты и их диетическое значение. Технология производства кисломолочных продуктов с высоким содержанием белка (творог).
42. Биологическая характеристика основных кисломолочных продуктов, применяемых при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных.
43. Изложите свои соображения о том, как можно в условиях вашего хозяйства организовать их выработку, определив их вид и количество, исходя из потребностей молодняка.
44. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, идущих на производство масла. Классификация масла и требования его к качеству.
45. Физическое и биохимическое созревание сливок: цель и способы.
46. Физико-химические основы производства масла способом сбивания. Теория образования масла при этом способе производства.
47. Физико-химические основы производства масла способом преобразования высокожирных сливок. Теория образования масла при этом способе производства.

48.	Основные биохимические и химические изменения масла в процессе хранения. Пороки масла и пути их предупреждения.
49.	Требования, предъявляемые к молоку, используемому на производство сыра. Классификация сыров и требования к их составу и качеству.
50.	Физико-химические процессы при обработке сгустка, формировании, прессовании и посолке сыра.
51.	Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров. Изменение составных частей молока при созревании сыра.
52.	Основные изменения сыра в процессе хранения. Пороки сыра и пути их предупреждения.
53.	Понятие о молочных консервах. Требования к молоку при их производстве.
54.	Вторичные (побочные) продукты переработки молока, их рациональное использование.
55.	Фермские молочные и их функции. Связь фермских молочных с отдельными звеньями агропромышленного комплекса (АПК). Взаимоотношения между фермскими молочными и предприятиями молочной промышленности.
56.	Вторичные (побочные) продукты переработки молока. Биологическое обогащение их витамином В12 и использование в практике животноводства.
57.	Существующие виды питьевого молока и технология их приготовления.
58.	ГОСТ на питьевое молоко.
59.	Микробиологические основы процесса пастеризации. Пастеризационные режимы, применяемые в молочном деле. Контроль пастеризации молока.
60.	Влияние на качество молока ядовитых и вредных растений при поедании их коровами. Пороки молока кормового происхождения и меры борьбы с ними.
61.	Основные факторы, влияющие на стабильность жировой фазы сливок при подготовке их к сбиванию.
62.	Минеральные вещества молока и связь их с другими компонентами. Значение минеральных веществ в технологии молочных продуктов.
63.	Ферменты молока, их характеристика и практическое использование в молочном деле (пероксидаза, фосфатаза, каталаза и др.).
64.	Витамины молока. Основные факторы, обуславливающие их содержание в молоке. Изменение витаминов при переработке. Пути повышения витаминности молока.
65.	Основные пороки молока и меры борьбы с ними. Как осуществляется в вашем хозяйстве предотвращение пороков молока?
66.	Биохимические и химические свойства молока, их практическое использование при оценке качества молока.
67.	Характер взаимосвязи между основными компонентами молока (белками и жиром, жиром и витаминами, витаминами и белками, белками и минеральными веществами).

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тематика рефератов

1.	Требования к молоку – сырью при реализации.
2.	Состав и свойства молока, как сырья для молочной промышленности.
3.	Первичная обработка молока на молочно-товарных фермах и мини-заводах повышения сортности молока.
4.	Охлаждение молока, оборудование и их классификация, правила эксплуатации.
5.	Обработка и подготовка сырого молока на молокозаводах.
6.	Оборудование для транспортирования, учета, приемки, охлаждения и хранения молока на перерабатывающем предприятии.
7.	Санитарная обработка оборудования для транспортировки, хранения и производства молока и молочных продуктов.
8.	Сепарирование молока. Правила эксплуатации сепараторов. Регулирование жирности сливок.
9.	Технология производства питьевого молока.
10.	Особенности технологии производства «Молоко коровье цельное отборное пастеризованное».
11.	Технические требования к сметане
12.	Технология производства кисломолочных напитков.
13.	Технология производства кисломолочных продуктов с повышенным содержанием жира.
14.	Технология производства творога.
15.	Технология производства масла.
16.	Выход масла, фасование, хранение, транспортирование и оценка качества масла.
17.	Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции и цвета масла.
18.	Технология производства сгущенного молока.
19.	Технология производства сухого молока.
20.	Классификация и характеристика сыров.
21.	Общая технология производства сыра.
22.	Пороки молочных консервов.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А., Киселев Л. Ю.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	Электрон ный ресурс
Л1.2	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В.	Молочное дело: учебник	СПб.: Лань, 2017	Электрон ный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Крусь Г. Н., Храмов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник	М.: КолосС, 2013	Электрон ный ресурс
Л2.2	Голубева Л. В.	Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока: учебное пособие	СПб.: Лань, 2010	0
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Молочная промышленность			
Э2	Переработка молока			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	7-Zip			
6.3.1.4	Office 2007 Suites			
6.3.1.5	MozillaFirefox			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/			
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии			
6.3.2.3	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/			
6.3.2.5	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru			
6.3.2.6	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность	

316	Пр	Учебная аудитория	Столы 2-х мест. со скамейкой (9 шт.), стол для преподавателя (1 шт.), стул п/м (1 шт.), пано: овец, кур, петуха, уток, сейф (1 шт.), доска классная (1 шт.), счетчик молока УЗКМ-1 (2 шт.), гигрометр ВИТ-1 (2 шт.), стерилизатор горячий воздушный (1 шт.), экран на штативе (1 шт.), клише (штампа) с оснасткой (1 шт.), электрическая плита (1 шт.), микроскоп Биолам (4 шт.), микроскоп МБС-10 (1 шт.), печь муфельная (1 шт.), стенд информационный (1 шт.), прибор Овоскоп (1 шт.), сепаратор электрический ЭСБ-02 (1 шт.), картотека, огнетушитель ОУ-3 (1 шт.), микроскоп МБС-9 (2 шт.), седло спортивное (1 шт.).
416		Учебная аудитория	Стол 4-х мест. со скамейкой (23 шт.), трибуна на стол, доска классная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом (1 шт.), проектор ACER X128H черный (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
414		Учебная аудитория	Столы ученические (16 шт.), стулья ученические (31 шт.), стол для преподавателя (1 шт.), доска классная (1 шт.), плакаты по кинологии (8 шт.)
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, студент готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из зооветеринарной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам

дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования и зачета с оценкой. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и практических занятиях. Подготовка к зачету с оценкой предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 (МУ к ФОС).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____