

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
«Технология продуктов пчеловодства»
 по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния

1.	<p>Цель и задачи дисциплины.</p> <p>Цель дисциплины состоит в получении магистрантами основных теоретических, научно-практических знаний и навыков по управлению технологическими процессами и первичной переработки продуктов пчеловодства до реализации готовой продукции, с учетом условий хозяйств.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>изучение продуктов пчеловодства (воск, мед, прополис, маточное и пчелиное молочко, пыльца, перга, пчелиный яд), их химический состав, физические свойства, способы получения, переработки, хранения и использования.</p>
2.	<p>Место учебной дисциплины в структуре ОПОП</p> <p>Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Технология продуктов пчеловодства» входит в обязательную часть дисциплин по выбору включенных в учебный план направления подготовки по магистерской программе 36.04.02. «Зоотехния»</p>
3.	<p>Результаты освоения дисциплины «Технология продуктов пчеловодства»</p> <p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:</p> <p>Универсальные компетенции:</p> <p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>Профессиональные компетенции:</p> <p>ПК-5 способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины.</p> <p>В результате изучения дисциплины магистр должен:</p> <p>Знать: - основное оборудование, механизацию и автоматизацию технологических процессов в пчеловодстве и первичной переработке продукции пчеловодства.</p> <p style="padding-left: 40px;">- современные технологии производства продукции пчеловодства и технологии первичной переработки продукции пчеловодства и основные методы определения их качества</p> <p>- основы ветсанэкспертизы, стандартизации и сертификации продукции пчеловодства</p> <p>Уметь: - логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний ;</p> <p>- понимать и использовать методы критического анализа технологических решений в пчеловодстве;</p> <p style="padding-left: 40px;">- правильно использовать методологию и современные методы стандартизации продукции пчеловодства ;</p> <p>Приобрести навыки:</p> <p style="padding-left: 40px;">- в изучении закономерностей роста и развития пчелиной семьи в течение года ;</p> <p style="padding-left: 40px;">- выбор основных способов ухода за пчелиными семьями ;</p> <p style="padding-left: 40px;">- в освоении методов компьютерных технологий ;</p>
4.	<p>Структура и содержание дисциплины</p>

4.1. Структура дисциплины

Вид учебной работы	Всего
Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том числе:	3 з.е.
Лекции	16
Практические занятия, семинары	32
Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:	60
Экзамен	
Общая трудоемкость дисциплины	108

4.2. Содержание дисциплины

Раздел 1. Натуральный пчелиный мед. Его происхождение и образование. Созревание меда. Добывание меда. Классификация меда.

Раздел 2. Химический состав и свойства натурального меда. Пыльца. Микрофлора. Физические и физико-химические свойства (вкус, консистенция, вязкость, кристаллизация, гигроскопичность, плотность, показатель преломления, удельная теплоемкость, теплопроводность, удельная электропроводность, оптическая активность). Биологические и биохимические свойства меда (питательные свойства, брожение). Падевый мед. Ядовитый мед. Взаимосвязь показателей состава и свойств меда. Влияние на состав и свойства меда внешних факторов и условий хранения.

Раздел 3. Методы оценки натуральности и качества меда. Основы технологии меда. Использование меда. Экспертиза подлинности (натуральности). Экспертиза качества. Основы технологии меда. Распечатывание сотов. Извлечение меда. Процеживание меда. Перекачивание или переливание меда. Отстаивание меда. Перемешивание меда. Удаление воды из меда. Пастеризация меда. Кристаллизация меда. Распускание меда. Темперирование меда. Использование меда. Пищевая промышленность и кулинария. Медовое виноделие. Медовые безалкогольные напитки. Мед при диетическом питании. Лечебное применение меда. Мед в косметологии.

Раздел 4. Химический состав и свойства воска и воскового сырья. Химический состав пчелиного воска. Физические свойства пчелиного воска. Эмульсии воска и воды. Примеси, загрязняющие воск. Связь между составом воска и его свойствами.

Раздел 5. Основы технологии воска и вошины. Экспертиза подлинности воска. Технологическая классификация воскового сырья. Методы и способы переработки воскового сырья. Очистка воска и его отбеливание. Воскоэкстракционное производство. Производство вошины.

Раздел 6. Экспертиза качества воска, вошины и воскового сырья. Использование воска. Товарный воск. Вошина. Восковое сырье. Использование воска (косметология, медицина, гальванопластическое копирование, изобразительное искусство и художественные ремесла, средство ухода за изделиями из кожи, электро-радиотехника, использование воска в разных областях).

Раздел 7. Обножка, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Обножка (пыльца) (химический состав, биологические и биохимические свойства, пыльца в медицине и косметике, пыльца как продукт питания, технология обножки, экспертиза подлинности и качества обножки). Прополис (физико-химические и физические свойства, биологические и биохимические свойства, связь между составом прополиса и его свойствами, вопросы технологии и товароведения, экспертиза подлинности и качества, о применении прополиса в медицине, прополис в ветеринарии, использование прополиса в других областях). Пчелиный яд (химический состав, физические и химические свойства яда и его компонентов, биологические свойства, связь между составом и свойствами пчелиного яда, вопросы технологии и хранения, экспертиза подлинности и качества, применение пчелиного яда, помощь при отравлении пчелиным ядом).

5. Образовательные технологии

	<p>При подготовке магистров используются следующие основные формы проведения учебных занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • интерактивные лекции; • лекции-пресс-конференции; • тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков; 																																				
6.	<p>Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet»; информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы</p> <p>Информационное обеспечение базы данных, информационно-справочные и поисковые системы</p> <table> <tr> <th>Название ресурса</th><th>Ссылка/доступ</th></tr> <tr> <td>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»</td><td>http://window.edu.ru</td></tr> <tr> <td>«Образовательный ресурс России»</td><td>http://school-collection.edu.ru</td></tr> <tr> <td>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА</td><td>http://www.edu.ru –</td></tr> <tr> <td>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)</td><td>http://fcior.edu.ru -</td></tr> <tr> <td>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза</td><td>http://polpred.com/news</td></tr> <tr> <td>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система</td><td>http://www.studentlibrary.ru -</td></tr> <tr> <td>Русская виртуальная библиотека</td><td>http://rvb.ru –</td></tr> <tr> <td>Кабинет русского языка и литературы</td><td>http://ruslit.ioso.ru –</td></tr> <tr> <td>Национальный корпус русского языка</td><td>http://ruscorpora.ru –</td></tr> <tr> <td>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система</td><td>http://e.lanbook.com -</td></tr> <tr> <td>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»</td><td>http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</td></tr> <tr> <td>Научная электронная библиотека «e-Library»</td><td>http://elibrary.ru/defaultx.asp -</td></tr> <tr> <td>Электронно-библиотечная система IPRbooks</td><td>http://www.iprbookshop.ru -</td></tr> <tr> <td>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информиио»</td><td>http://www.informio.ru</td></tr> <tr> <td>Информационно-правовая система «Консультант-плюс»</td><td>Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</td></tr> <tr> <td>Информационно-правовая система «Гарант»</td><td>Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</td></tr> <tr> <td>Электронно-библиотечная система «Юрайт»</td><td>https://www.biblio-online.ru</td></tr> </table>	Название ресурса	Ссылка/доступ	Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru	«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru	Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -	ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -	Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –	Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –	Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -	Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm	Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -	Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информиио»	http://www.informio.ru	Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ	Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ	Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru
Название ресурса	Ссылка/доступ																																				
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru																																				
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru																																				
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –																																				
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -																																				
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news																																				
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -																																				
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –																																				
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –																																				
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –																																				
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -																																				
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm																																				
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -																																				
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -																																				
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информиио»	http://www.informio.ru																																				
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ																																				
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ																																				
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru																																				
7.	<p>Формы текущего контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тест; • Проверка контрольных работ; 																																				

8.	Форма промежуточного контроля
	2 семестр – зачет

Разработчик: доцент Долгиева З.М.