

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:56:55
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»
Аграрно-технологический институт**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология переработки продукции животноводства

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МСН для направления подготовки/ специальности:

36.05.01 Ветеринария

(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

(наименование (направленность) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология переработки продукции животноводства» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по технологиям переработки основных животноводческих продуктов, получаемых из мяса, молока на предприятиях по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология переработки продукции животноводства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.3 Оценивает риски влияния хозяйственной деятельности человека на распространение заболеваний животных и человека.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технология переработки продукции животноводства» относится к обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Технология переработки продукции животноводства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины.

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и	Ветеринарная генетика Здоровье и благополучие животных	-

распространения болезней	Патологическая физиология Эпизоотология и инфекционные болезни Animal health and welfare / Здоровье и благополучие ЖИВОТНЫХ	
--------------------------	---	--

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технология переработки продукции животноводства» составляет 3 зачетных единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		7	-	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	51	51	-	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	17	17	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	34	34	-	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	37	37	-	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	20	20	-	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-	-

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		8	-	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	18	18	-	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	-	-	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	18	18	-	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	80	80	-	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Производство мяса в мире и в России. История мясной промышленности	Тема 1.1 Производство мяса по видам животных и континентам.	ЛК, ЛР
	Тема 1.2 Развитие мясной промышленности в 19-21 век.	ЛК, ЛР
Раздел 2. Типы мясоперерабатывающих предприятий	Тема 2. 1 Санитарное и экономическое значение переработки животных.	ЛК, ЛР
	Тема 2.2 Мясокомбинаты, хладобойни, бойни, птицебойни, убойные пункты.	ЛК, ЛР
Раздел 3. Подготовка животных к убою	Тема 3.1 Доставка убойных животных на мясокомбинаты.	ЛК, ЛР
	Тема 3.2 Приемка и содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности.	ЛК, ЛР
Раздел 4. Убой животных	Тема 4.1. Оглушение, обескровливание и сбор пищевой крови, съемка шкур, обработка свиных туш в шкуре.	ЛК, ЛР
	Тема 4.2. Извлечение внутренних органов, распиловка туш, ветеринарно-санитарный контроль.	ЛК, ЛР
	Тема 4.3. Обработка птицы и кроликов.	ЛК, ЛР
Раздел 5. Товарная оценка и клеймение туш	Тема 5.1 Категории упитанности мяса КРС, МРС, свиней, лошадей и др.	ЛК, ЛР
Раздел 6. Технология переработки субпродуктов	Тема 6.1 Технология переработки субпродуктов: шерстные, мясокостные, мякотные, слизистые.	ЛК, ЛР
Раздел 7. Консервирование мяса	Тема 7.1 Принципы и методы консервирования мяса.	ЛК, ЛР
	Тема 7.2 Консервирование мяса низкой и высокой температурой, химическими средствами.	ЛК, ЛР
	Тема 7.3 Копчение мясопродуктов.	ЛК, ЛР
Раздел 8. Морфологический состав туш	Тема 8.1 Сущность и показатели качества продукции.	ЛК, ЛР
	Тема 8.2 Свойства продукции.	ЛК, ЛР
	Тема 8.3 Методы определения качества продукции.	ЛК, ЛР
Раздел 9. Стандартизация	Тема 9.1 Сущность стандартизации. ГОСТы.	ЛК, ЛР

продуктов животных	убоя	Тема 9.2 Стандартизация мяса и мясных продуктов.	ЛК, ЛР
		Тема 9.3 Стандартизация молока и молочных продуктов.	ЛК, ЛР
		Тема 9.4 Стандартизация яиц.	ЛК, ЛР
		Тема 9.5 Стандартизация меда.	ЛК, ЛР

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	-
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом Специализированной мебели и оборудованием.	-
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Любимов А.И. Практикум по производству продукции животноводства. - 1-е

изд. - СПб.: Лань, 2014. - 192 с.

2. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 448 с.
3. Исхаков Р.С. Научно-практическое обоснование интенсификации производства говядины при рациональном использовании генетического потенциала крупного рогатого скота : монография / Р.С. Исхаков, Х.Х. Тагиров. - СПб. : Издательство "Лань", 2018. - 284 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2826-7.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464880&idb=0

Дополнительная литература:

1. Мишанин Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. - СПб. : Издательство "Лань", 2017. - 720 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2562-4.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464925&idb=0
2. Кобцев М.Ф., Рагимов Г.И., Иванова О.А. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2016. - 192 с.
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. - 3-е изд., стер. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 624 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1306-5.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465081&idb=0
4. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. - СПб. : Издательство "Лань", 2013. - 176 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1452-9.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН - ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля*:

1. Курс лекций по дисциплине «**Технология переработки продукции животноводства**».
2. Лабораторный практикум по дисциплине «**Технология переработки продукции животноводства**».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**Технология переработки продукции животноводства**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Друковский С.Г.

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Ватников Ю.А.

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Директор департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Ватников Ю.А.

Подпись

Фамилия И.О.