

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.05.2026 11:59:27

Уникальный программный ключ:

sa953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Аграрно-технологический институт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология переработки продуктов животноводства» входит в программу бакалавриата «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 5 семестре 3 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 8 разделов и 18 тем и направлена на изучение базовой информации о технологии переработки продуктов убоя на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарной деятельности.

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по технологиям переработки основных животноводческих продуктов, получаемых из мяса 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 продуктов 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-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.2 Владеет профессиональной понятийной и методологической базой для решения широкого спектра общепрофессиональных задач; ОПК-4.3 Владеет методами решения задач с использованием современных технологий и приборно-инструментальной базы;
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	ПК-6.1 Знает порядок проведения и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и продукции на различных типах предприятий.; ПК-6.2 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для пищевых, кормовых, технических целей на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технология переработки продуктов животноводства» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Технология переработки продуктов 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-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Учебная практика; Прикладная анатомия животных; Органическая химия; Неорганическая и аналитическая химия; Биологическая физика; Физическая и коллоидная химия; Биология с основами экологии; Цитология, гистология и эмбриология; Вирусология и биотехнология; Ветеринарная микробиология и микология; Биологическая химия; <i>Латинский язык**</i> ; <i>Латинский язык - ветеринарная терминология**</i> ; Патологическая анатомия; Патологическая физиология;	Учебная практика; Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**</i> ; <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**</i> ; Патологическая анатомия; Производственный ветеринарно-санитарный контроль; Организация лабораторий с элементами технологии искусственного интеллекта;
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	Технология молока и молочных продуктов;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**</i> ; <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**</i> ; Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения; Производственный ветеринарно-санитарный контроль; Управление качеством пищевой продукции; <i>Ветеринарная санитария**</i> ;

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технология переработки продуктов животноводства» составляет «4» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			5
Контактная работа, ак.ч.	68		68
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	51		51
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	49		49
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	27		27
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

Общая трудоемкость дисциплины «Технология переработки продуктов животноводства» составляет «4» зачетные единицы.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			7
Контактная работа, ак.ч.	10		10
Лекции (ЛК)	0		0
Лабораторные работы (ЛР)	10		10
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	128		128
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	6		6
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	История мясной промышленности	1.1	Производство мяса по видам животных и континентам	В рамках темы рассматриваются основные виды сельскохозяйственных животных, используемых для производства мяса, включая крупный рогатый скот, свиней, овец, коз и птицу. Анализируется структура мирового производства мяса с распределением по континентам и странам-лидерам, а также особенности потребления мясной продукции. Особое внимание уделяется современным тенденциям развития отрасли, показателям мясной продуктивности и месту Российской Федерации в мировой системе мясного производства.	ЛК, ЛР
		1.2	Развитие мясной промышленности в 19-21 век	Тема включает рассмотрение исторических этапов становления и развития мясной промышленности, начиная с дореволюционного периода и заканчивая современным этапом. Освещаются процессы индустриализации, внедрения механизированных и автоматизированных линий убоя и переработки. Рассматриваются особенности развития отрасли в Российской Федерации, роль государственной политики и нормативного регулирования, а также современные направления модернизации мясоперерабатывающих предприятий.	ЛР
Раздел 2	Типы мясоперерабатывающих предприятий	2.1	Санитарное и экономическое значение переработки животных	В теме раскрывается значение переработки животных с точки зрения ветеринарно-санитарной безопасности и экономики. Рассматриваются вопросы предупреждения распространения инфекционных и инвазионных заболеваний, обеспечения безопасности пищевой продукции, а также рационального использования сырья животного происхождения. Анализируется влияние переработки на снижение потерь и повышение эффективности животноводства.	ЛР
		2.2	Мясокомбинаты, хладобойни, бойни, птицебойни, убойные пункты	Рассматриваются типы мясоперерабатывающих предприятий, их классификация, структура и функциональное назначение. Описываются технологические линии, принципы поточности производства, требования к размещению объектов в соответствии с ветеринарно-санитарными нормами Российской Федерации.	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				Федерации. Особое внимание уделяется организации производственных зон, соблюдению санитарных разрывов и обеспечению биобезопасности.	
Раздел 3	Подготовка животных к убою	3.1	Доставка убойных животных на мясокомбинаты	Тема посвящена вопросам транспортировки животных, включая требования к условиям перевозки, минимизации стрессовых факторов и их влияния на качество мяса. Рассматриваются ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к перевозке, а также оформление сопроводительной документации в соответствии с законодательством Российской Федерации. Освещаются условия предубойного содержания животных.	ЛР
		3.2	Приемка животных и птицы на предприятиях мясной промышленности	В теме рассматриваются процедуры приемки животных на предприятиях мясной промышленности, включая ветеринарный осмотр, идентификацию, сортировку и размещение животных. Освещаются вопросы карантинизации, выявления больных и подозрительных животных, а также принятия решений о допуске к убою или выбраковке.	ЛК, ЛР
Раздел 4	Убой животных	4.1	Технология убоя животных	Рассматриваются основные этапы убоя животных, включая методы оглушения, обескровливания, снятия шкуры или щетины, потрошения и разделки туш. Особое внимание уделяется ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах технологического процесса, а также требованиям к гигиене производства и предупреждению контаминации продукции.	ЛК, ЛР
		4.2	Особенности убоя птицы и кроликов	Тема раскрывает технологические особенности убоя птицы и кроликов, включая методы оглушения, обескровливания, обработки тушек и их охлаждения. Рассматриваются отличия данных процессов от убоя крупного рогатого скота и свиней, а также особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продукции.	ЛК, ЛР
Раздел 5	Товарная оценка и клеймение туш	5.1	Категории упитанности мяса КРС, МРС, свиней, лошадей и др.	В теме рассматриваются критерии оценки упитанности туш различных видов животных, морфологические признаки и показатели качества мяса. Освещаются вопросы классификации туш по категориям, порядок их клеймения в соответствии с требованиями Российской Федерации, а также значение маркировки для обеспечения прослеживаемости продукции.	ЛК, ЛР
Раздел 6	Технология переработки	6.1	Технология переработки субпродуктов:	Рассматривается классификация субпродуктов и особенности	ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
	субпродуктов		шерстные, мясокостные, мякотные, слизистые	их обработки в зависимости от вида. Описываются технологические процессы первичной обработки, включая очистку, промывку и подготовку к дальнейшему использованию. Особое внимание уделяется ветеринарно-санитарной оценке субпродуктов, условиям их хранения и направлениям использования.	
Раздел 7	Консервирование мяса	7.1	Принципы и методы консервирования мяса.	Тема раскрывает общие принципы сохранения мясной продукции, включая микробиологические основы порчи и факторы, влияющие на устойчивость продукта. Рассматриваются основные методы консервирования и требования к безопасности продукции в соответствии с техническими регламентами Российской Федерации и ЕАЭС.	ЛК, ЛР
		7.2	Физические способы консервирования мяса	Описываются методы консервирования, основанные на физических воздействиях, включая охлаждение, замораживание, сушку и вакуумирование. Рассматриваются режимы хранения и их влияние на качество и безопасность мясной продукции.	ЛР
		7.3	Химические способы консервирования мяса	В теме рассматриваются способы консервирования с использованием химических веществ, включая посол, копчение и применение пищевых добавок. Освещаются нормативные требования к использованию консервантов и их влияние на качество продукции.	ЛР
Раздел 8	Классификация мясной продукции.	8.1	Государственные стандарты. Продукция мясной промышленности.	Рассматриваются государственные стандарты и технические условия, регулирующие производство мясной продукции. Освещаются требования к качеству и безопасности продукции, а также положения технических регламентов Таможенного союза.	ЛР
		8.2	Государственные стандарты. Разделка на отрубы.	Тема включает описание схем разделки туш различных видов животных, классификацию отрубов и их назначение. Рассматриваются требования стандартов к разделке и маркировке продукции.	ЛК, ЛР
		8.3	Государственные стандарты. Субпродукты и полуфабрикаты.	Рассматриваются виды субпродуктов и полуфабрикатов, требования к их качеству, условиям хранения и реализации. Освещаются вопросы ветеринарно-санитарного контроля данной продукции.	ЛР
		8.4	Государственные стандарты. Мясо птицы.	В теме раскрываются требования к качеству мяса птицы,	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				классификация тушек, категории и условия хранения. Рассматриваются особенности стандартизации и контроля продукции.	
		8.5	Государственные стандарты. Информация для потребителя.	Рассматриваются требования к маркировке мясной продукции, включая состав, пищевую ценность, сроки годности и условия хранения. Освещаются вопросы информирования потребителя и обеспечения прослеживаемости продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации и ЕАЭС.	ЛР

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206861> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.

Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206468> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

<https://mega.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 «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Технология переработки продуктов животноводства».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Кротова Елена
Александровна

Фамилия И.О.