

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.05.2026 14:21:58
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**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 ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН 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):

ВЕТЕРИНАРИЯ

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология переработки продукции животноводства» входит в программу специалитета «Ветеринария» по направлению 36.05.01 «Ветеринария» и изучается в 7 семестре 4 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 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 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 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 распространения болезней	Здоровье и благополучие животных; Патологическая физиология; <i>Animal health and welfare</i> **; Ветеринарная генетика;	Врачебно-производственная практика; Клиническая производственная практика; Эпизоотология и инфекционные болезни; Ветеринарно-санитарная

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			экспертиза;

* - 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 продукции животноводства» составляет «3» 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)
			7
Контактная работа, ак.ч.	51		51
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	34		34
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
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

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

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			8
Контактная работа, ак.ч.	18		18
Лекции (ЛК)	0		0
Лабораторные работы (ЛР)	18		18
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	81		81
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108
	зач.ед.	3	3

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 получения мяса, включая крупный рогатый скот, свиней, овец, коз и птицу. Анализируется распределение производства мяса по континентам, особенности структуры отрасли в различных регионах мира и положение Российской Федерации в системе мирового мясного производства. Освещаются показатели мясной продуктивности и современные тенденции развития отрасли.	ЛК, ЛР
		1.2	Развитие мясной промышленности в 19-21 вв	Тема включает изучение этапов становления и развития мясной промышленности, начиная с традиционных способов переработки и заканчивая современными индустриальными технологиями. Рассматриваются процессы механизации и автоматизации производства, развитие мясоперерабатывающих предприятий в России, а также влияние государственной политики и нормативного регулирования на развитие отрасли.	ЛР
Раздел 2	Типы мясоперерабатывающих предприятий	2.1	Санитарное и экономическое значение переработки животных	В теме раскрывается значение переработки животных с точки зрения обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продукции и предотвращения распространения заболеваний. Рассматривается экономическая роль переработки, включая снижение потерь сырья, повышение его ценности и рациональное использование продуктов убоя.	ЛР
		2.2	Мясокомбинаты, хладобойни, бойни, птицебойни, убойные пункты	Рассматриваются виды мясоперерабатывающих предприятий, их структура и функциональные особенности. Освещаются требования к размещению и организации производства в соответствии с ветеринарно-санитарными нормами Российской Федерации, включая принципы поточности и зонирования.	ЛК, ЛР
Раздел 3	Подготовка животных к убою	3.1	Доставка убойных животных на мясокомбинаты	Тема посвящена вопросам транспортировки животных, включая требования к условиям перевозки, обеспечению благополучия животных и минимизации стрессовых факторов. Рассматриваются ветеринарно-санитарные требования и порядок оформления сопроводительных документов.	ЛР
		3.2	Приемка животных и птицы на	Рассматриваются процедуры приемки животных, включая	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			предприятиях мясной промышленности	ветеринарный осмотр, идентификацию, сортировку и размещение. Освещаются вопросы выявления больных животных и принятия решений о допуске к убою.	
Раздел 4	Убой животных	4.1	Технология убоя животных	В теме изучаются основные этапы убоя животных, включая методы оглушения, обескровливания, снятия шкуры и потрошения. Рассматриваются требования к санитарии и ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах процесса.	ЛК, ЛР
		4.2	Особенности убоя птицы и кроликов	Рассматриваются технологические особенности убоя птицы и кроликов, включая методы обработки тушек, охлаждение и ветеринарно-санитарную оценку продукции. Освещаются отличия данных процессов от убоя других видов животных.	ЛР
Раздел 5	Товарная оценка и клеймение туш	5.1	Категории упитанности мяса КРС, МРС, свиней, лошадей и др.	Тема включает изучение критериев оценки упитанности туш, морфологических признаков и показателей качества мяса. Рассматриваются правила классификации туш и порядок их клеймения в соответствии с требованиями Российской Федерации.	ЛК, ЛР
Раздел 6	Технология переработки субпродуктов	6.1	Технология переработки субпродуктов: шерстные, мясокостные, мякотные, слизистые	Рассматриваются особенности переработки различных видов субпродуктов, включая шерстные, мясокостные, мякотные и слизистые. Освещаются технологические процессы их обработки, требования к качеству и условия хранения.	ЛК, ЛР
Раздел 7	Консервирование мяса	7.1	Принципы и методы консервирования мяса.	В теме рассматриваются основные принципы сохранения мясной продукции, включая факторы, влияющие на её устойчивость к порче. Освещаются методы консервирования и требования к безопасности продукции.	ЛК, ЛР
		7.2	Физические способы консервирования мяса	Рассматриваются методы консервирования, основанные на физических воздействиях, включая охлаждение, замораживание и сушку. Освещается их влияние на качество и сроки хранения продукции.	ЛР
		7.3	Химические способы консервирования мяса	В теме изучаются методы консервирования с применением химических веществ, включая посол и копчение. Рассматриваются требования к применению консервантов и их влияние на безопасность продукции.	ЛР
Раздел 8	Классификация мясной продукции.	8.1	Государственные стандарты. Продукция мясной промышленности.	Рассматриваются государственные стандарты и технические регламенты, регулирующие производство мясной продукции. Освещаются требования к качеству и безопасности.	ЛР
		8.2	Государственные стандарты. Разделка на	Тема включает изучение схем разделки туш и классификации	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			отрубы.	отрубов. Рассматриваются требования стандартов и их применение на практике.	
		8.3	Государственные стандарты. Субпродукты и полуфабрикаты.	Рассматриваются требования к качеству субпродуктов и полуфабрикатов, условия их хранения и реализации.	ЛР
		8.4	Государственные стандарты. Мясо птицы.	Тема посвящена классификации мяса птицы, требованиям к его качеству и условиям хранения в соответствии с нормативными документами.	ЛК, ЛР
		8.5	Государственные стандарты. Информация для потребителя.	Рассматриваются требования к маркировке мясной продукции, включая сведения о составе, сроках годности и условиях хранения, а также вопросы информирования потребителей в соответствии с законодательством Российской Федерации.	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 продукции 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:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.