

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев М.Г.

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 2024.11.21 14:10

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра биотехнологий и продовольственной безопасности

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«21» ноября 2024 г. протокол №4



Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки
сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха 2024

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины разработана *доцентом кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства к. с.-х. наук Мухтаровым А.М.*

Рецензент: *доцент кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства, к.б.н. Першина О.В.*

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
Профессиональная компетенция	
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знать (З): биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	Уметь (У): определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	Владеть (В): навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технология первичной переработки продукции животноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Цель: формирование теоретических знаний и практических навыков при реализации сельскохозяйственных животных на мясо. Изучение технологий первичной переработки животных, качественных показателей мяса и продуктов убоя, современных технологий хранения, переработки мяса и мясoproductов.

Задачи:

- изучение причин возможных потерь при реализации и переработке убойных животных
- изучение методов определения упитанности скота и птицы;
- изучение особенностей первичной переработки животных разных видов;
- изучение методов оценки качества сырья и готового продукта в соответствии с государственными стандартами
-

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

3.2 Очная форма обучения

Вид учебной работы	7* семестр	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	5	5
часов	180	180
Аудиторная (контактная) работа, часов	24,3	24,3
в т.ч. занятия лекционного типа	8	8

занятия семинарского типа	16	16
Самостоятельная работа обучающихся, часов	146,7	146,7
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации	курсовая работа экзамен	курсовая работа экзамен

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Очно-заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	Самостоятельной работы		
Раздел 1. Введение. Система заготовки убойных животных	40	8	32	Задача (практическое задание, лабораторная работа), Тест, Рабочая тетрадь	ОПК-1
1.1. Особенности мясной продуктивности животных разных видов	14	4	10		
1.2. Транспортировка, размещение, кормление и поение убойных животных разных видов.	11	4	7		
1.3. Документация на сдаваемый скот	15	-	15		
Раздел 2. Технология приема-сдачи убойных животных	21	-	21	Тест,	ОПК-1
Раздел 3. Первичная переработка убойных животных	40	8	32	Задача (практическое задание, лабораторная работа), Тест, Рабочая тетрадь	ОПК-1
3.1 Основные и вспомогательные цеха на мясоперерабатывающих предприятиях.	10	-	10		
3.2 Последовательность операций переработки убойных животных разных видов.	14	2	12		
3.3 Требования ГОСТов к тушам убойных животных, порядок клеймения туш животных разных видов.	16	6	10		
Раздел 4. Технология переработки мяса и других продуктов убоя	70	8,3	61,7	Задача (практическое задание, лабораторная работа), Тест, Рабочая тетрадь	ОПК-1
4.1 Морфологический и химический состав мяса животных	10	2	8		
4.2 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного, эндокринного и кожевенного	11,7	2	9,7		

сырья					
4.3 Консервирование мяса и мясопродуктов	10	2	8		
4.4 Государственные стандарты на мясо	8	2	6		
4.5 Переработка продукции птицеводства	10	-	10		
4.6 Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	10	-	10		
4.7 Рыба и ее первичная переработка	10	-	10		
Итого за курс	171	24,3	146,7		
Промежуточная аттестация	9,0				
ИТОГО по дисциплине	180	24,3	146,7		

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Задача (практическое задание, лабораторная работа)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий.	Комплект задач и заданий
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради

4.2 Содержание дисциплины по разделам

Раздел 1. Введение. Система заготовки убойных животных

Цели – приобретение студентами теоретических и практических навыков при реализации сельскохозяйственных животных разных видов на мясо.

Задачи – анализ причин возможных потерь при реализации и переработке убойных животных

Перечень учебных элементов раздела:

1.1. Особенности мясной продуктивности животных разных видов

1. 2. Транспортировка, размещение, кормление и поение убойных животных разных видов

1.3. Документация на сдаваемый скот

Раздел 2. Технология приема-сдачи убойных животных

Цели – приобретение теоретических и практических навыков при сдаче-приеме скота по живой массе и упитанности, технологии предубойного содержания животных.

Задачи – изучение методов определения упитанности скота и птицы

Раздел 3. Первичная переработка убойных животных

Цели – приобретение теоретических и практических навыков при изучении технологии первичной переработки животных.

Задачи – изучение особенностей первичной переработки животных разных видов

Перечень учебных элементов раздела:

3.1. Основные и вспомогательные цеха на мясоперерабатывающих предприятиях

3.2. Последовательность операций переработки убойных животных разных видов

3.3. Требования ГОСТов к тушам убойных животных, порядок клеймения туш животных разных видов

Раздел 4. Технология переработки мяса и других продуктов животноводства

Цели – приобретение теоретических и практических навыков оценки качественных показателей мяса и продуктов убоя, современных технологий хранения, переработки мяса, мясопродуктов и других продуктов убоя животных.

Задачи – изучение методов оценки качества сырья и готового продукта в соответствии с государственными стандартами

Перечень учебных элементов раздела:

4.1. Морфологический и химический состав мяса животных

4.2 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного, эндокринного и кожевенного сырья

4.3 Консервирование мяса и мясопродуктов

4.4 Государственные стандарты на мясо

4.5 Переработка продукции птицеводства

4.6 Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства

4.7. Рыба и ее первичная переработка

5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
	Методические указания по изучению дисциплины и задания для выполнения контрольной работы / ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный заочный университет. Сост. Мышкина М.С., Федосеева Н.А., 2016

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины *

Печатные учебные издания в библиотечном фонде *

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
Основная		
1	Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - СПб. : Лань, 2013. - 172с	
2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / Г. С. Шарафутдинов и др. – 2-е изд. перераб. и доп. – СПб. : Лань, 2012. – 624 с.	
3	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Учеб. пособие для вузов / под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб: Изд-во «Лань», 2013. – 448 с.	
Дополнительная		
1	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учеб. для бакалавров / под общ. ред. В.И.Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 533с.	
2	Технологические основы производства и переработки продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макарецва, - М.: МГТУ, 2003. – 807 с	
3	Переработка убойного скота и мяса: справочник терминов и определений: учеб. пособие / И.С. Селифанов, - М.: РГАЗУ, 2007 – 22 с.	
4	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учеб. для вузов /А.С. Шуварики, А.А. Лисенков, – М.: МСХА, 2008. – 606с.	

6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов *

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ
1	Министерство сельского хозяйства	http://www.mcx.ru
2	Центральная научная с.-х. библиотека	http://www.cnshb.ru
3	Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова	http:// www.vniimp.ru
4	Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности	http://www.vniipp.ru/index.php?razdel=index
5	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	http://docs.cntd.ru

6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/> Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgazu.ru (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	№ 125 (адм.-лаб. корпус)	Проектор SANYO PLC-XV. Экран настенный моторизированный SimSCREEN

	№ 129 (адм.-лаб. корпус) № 335 (адм.-лаб. корпус) № 436 (адм.-лаб. корпус) № 442 (адм.-лаб. корпус)	Проектор EPSON EB-1880. Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор EPSON EB-1880.Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор Acer x5261p .Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор Acer P7270i. Экран настенный моторизированный PROJECTA
Для занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	№ 436 (адм.-лаб. корпус) № 413, 415 (адм.-лаб. корпус)	Проектор Acer x5261p .Экран настенный моторизированный SimSCREEN. Люминескоп Филин. Фотометр STAT FAX. Микроскоп Микромед-1 Аквадистиллятор АЭ-5. Весы лабораторные ВК-150. Весы JW1-1500 ACOM. Весы торсионные ВТ-500. Дозиметр ДРБП. Трихинеллоскоп ПТ80. Холодильник Атлант. Считыватель Mifare SCOBO. Шкаф вытяжной. Баня водяная УТ-4304.
Для самостоятельной работы	№ 437 (адм.-лаб. корпус)	Персональный компьютер. На базе процессора Intel Core i5
	№ 320 (инженерный корпус)	Персональный компьютер. На базе процессора Intel Pentium G620

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся по дисциплине**

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки
сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2024

1.Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименовании компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Умеет: определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Владеет: навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Курсовая работа Рабочая тетрадь Тест
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Уверенно умеет: определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Уверенно владеет: навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Сформировавшееся систематическое умение: определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Сформировавшееся систематическое владение: навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

2. Описание шкал оценивания

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

(в соответствии пунктом 4 рабочей программы дисциплины)

**КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (экзамен)
по дисциплине**

В 7* (8) семестре экзамен проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 50 минут.

Примерные задания итогового теста

1. Сколько суток действительно ветеринарное свидетельство, при выдаче его на сдаваемый скот?
2. С какой скоростью нужно перевозить скот автотранспортом по булыжным и щебенчатым дорогам?
3. Продолжительность предубойной выдержки для свиней?
4. Чему равен рН созревшего мяса?
5. Туши каких животных при послеубойном осмотре исследуют на трихинеллез?