Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 28.02.2022 23:36:44
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

УТВЕРЖДАЮ

Декан института _____

« ____»_____2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Производство и переработка продукции скотоводства

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Квалификация бакалавр
Направление(я) подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства
Форма обучения очная
Институт землеустройства и агротехнологий
Кафедра агротехнологий
Статус дисциплины базовая Б1.В.07
Курс 3 **Семестр** 6

Учебный план набора 2019 года и последующих лет.
Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
6 очное	108	54	24		30		54		зачет
итого	108	54	24		30		54		зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. N 669, зарегистрированного в Минюсте России 07.08.2017 г. № 47688

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 17» апреля 2019 г.,

протокол № 8

Разработчик:

доцент кафедры агротехнологий, к.б.н., _____ Дуденко Г.А.

(должность, кафедра) (Ф.И.О.)

Зав. кафедрой агротехнологий, доцент, к.с-х.н. _____ Воробьева В.В.

(должность, кафедра) (Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института « 18» апреля 2019 г.,

протокол № 8

1 Цели и задачи дисциплины (модуля): биохимия сельскохозяйственной продукции
Цель: изучение основ производства и переработки продукции скотоводства, формирование базовых знаний по технологиям отрасли.
Задачи: изучить продуктивные и племенные качества крупного рогатого скота (КРС); особенности кормления и ухода, производства и переработки мяса, продуктов убоя, молока.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.07

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:
Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	индикатор 1	Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции животноводства
		индикатор 3	Владеет методами первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства
		индикатор 5	Применяет ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства
ПК-6	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	индикатор 1	Применяет знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства
		индикатор 2	Владеет способами переработки продукции животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать: современное состояние и перспективы развития скотоводства. Особенности роста и развития КРС, породы, уход и содержание, основы кормления, показатели продуктивности КРС. Пищевую и биологическую ценность мяса. Номенклатуру и характеристики мяса и продукции из него. Понятие о продуктах убоя и их характеристики. Технологии переработки мяса КРС и продуктов убоя. Пищевую и биологическую ценность молока, его состав и факторы качества, технологии переработки. Санитарно-гигиенические нормы при производстве и переработки продукции скотоводства.
Уметь: осуществлять учет производства и переработки продукции скотоводства, пользоваться нормативно-технической документацией отрасли, рассчитать пищевую и биологическую ценность продукции, оценивать продуктивность животного.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
Общая трудоемкость дисциплины составляет 4,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры		Всего часов
	5		
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	54		54
В том числе:			
Лекции	24		24
Практические занятия (ПЗ)	30		30
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы			
Другие виды аудиторной работы			
Самостоятельная работа (всего)	54		54
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
Другие виды самостоятельной работы	54		54
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет		зачет
Общая трудоёмкость час	108		108
зач. ед.	3		3

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Введение	Значение скотоводства как отрасли животноводства. Современное состояние и перспективы развития скотоводства. Связь скотоводства с другими отраслями сельского хозяйства. Особенности развития скотоводства в России и за рубежом. Рост и развитие животных. Породы КРС. Уход и содержание КРС.
2.	Мясная продуктивность и технология производства говядины	Виды откорма крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на мясные качества животных. Оценка мясной продуктивности животных – качественные и количественные показатели. Продукты убоя скота. Производство говядины разных сортов.
3.	Переработка говядины	Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Технология сублимирования мяса. Производство натуральных полуфабрикатов. Производство мясных рубленых полуфабрикатов. Технология колбасного производства. Технология мясных консервов.

4.	Переработка продуктов убоя	Субпродукты – обработка и хранение. Кишечное сырье - обработка и хранение. Переработка кости и производство сухих бульонов, клея, желатина. Технология переработки эндокринно-ферментного сырья: сычуг, кровь, мозг; секрет гипофиза, желчного пузыря, щитовидной железы, надпочечников, семенников. Получение и обработка шкур КРС.
5.	Молочная продуктивность и технология производства молока	Состав и свойства молока коровы. Факторы, влияющие на качество молока. Доильное оборудование. Санитарно-гигиенические требования к получению и хранению молока. Первичная обработка молока в хозяйствах.
6.	Переработка молока	Технология производства пастеризованного молока и сливок. Технология кисломолочной продукции. Технология маслоделия. Технология сыроделия. Технология сухого и концентрированного молока. Использование продуктов переработки молока в пищевом производстве (сыворотка, пахта, обезжиренное молоко, лактоза, казеин и т.д.).

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Семин.	СРС	Всего
1.	Введение	2	4			9	15
2.	Мясная продуктивность и технология производства говядины	4	4			9	17
3.	Переработка говядины	6	6			9	21
4.	Переработка продуктов убоя	2	4			9	15
5.	Молочная продуктивность и технология производства молока	4	4			9	17
6.	Переработка молока	6	8			9	23
	Всего	24	30			54	108

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
	Предшествующие дисциплины							
	Последующие дисциплины							

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2

Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическая работа	Технология мясных рубленых полуфабрикатов	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическая работа	Технология кисломолочной продукции	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	Итого			**4**

7 Лабораторный практикум – не предусмотрены учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	**№ раздела дисциплины**	**Наименование лабораторных работ (тема семинарских и/или практических занятий)**	**Трудоёмкость (час.)**
1	1	Породы крупного рогатого скота (КРС). Уход и содержание КРС.	4
2	2	Оценка мясной продуктивности животных	2
3	2	Производство говядины разных сортов	2
4	3	Охлаждение, заморозка и дефростация мяса. Технология сублимирования мяса.	2
5	3	Производство натуральных полуфабрикатов. Производство мясных рубленых полуфабрикатов.	2
6	3	Технология колбасного производства. Технология мясных консервов.	2
7	4	Переработка субпродуктов, кости и кишечного сырья	2
8	4	Переработка эндокринно-ферментного сырья	2
9	5	Состав и свойства коровьего молока. Качество коровьего молока.	2
10	5	Первичная переработка молока в хозяйствах	2
11	6	Технология пастеризованного и концентрированного молока	2
12	6	Технология кисломолочной продукции	2
13	6	Технология сыров	2
14	6	Безотходная переработка молока	2
		Итого	30

9 Самостоятельная работа

№ п/п	**№ раздела дисциплины**	**Тематика самостоятельной работы** ***(детализация)***	**Трудоемкость (час.)**	**Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом.задание, и т.д)**

1.	1	Современное состояние и перспективы развития скотоводства. Особенности развития скотоводства в России и за рубежом.	9	Опрос
2.	2	Продукты убоя скота.	9	Опрос
3.	3	Технология колбасного производства.	9	Опрос
4.	4	Получение и обработка шкур КРС.	9	Опрос
5.	5	Доильное оборудование.	9	Опрос
6.	6	Технология сыроделия.	9	Опрос
		Итого	54	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

1. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов. Ч. 2 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Электрон. текст. дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 116 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие /под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с.

3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева ; под ред. Л. Ю. Киселевой. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — URL: https://e.lanbook.com/book/4980 (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

4. Практикум по производству продукции животноводства : учеб. пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — СПб. : Лань, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — URL: https://e.lanbook.com/book/51725 (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

5. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И.А. Рогов. – М.: КолосС, 2009. – 565 с.

6. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов: учебник / И.А. Рогов. - М.: КолосС, 2009. – 711с.

7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. – Электрон. текст. дан. – СПб.: Лань, 2012. – 608с. – Режим доступа: www. e. lanbook.com.

11.2 Дополнительная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. - 4-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2013. - 480 с.

2. Востроилов, А.В. Практикум по животноводству: учеб. пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова. – СПб.: ГИОРД, 2011. - 368 с.

3. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие /Е.И. Лихачева. - М: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. – 304 с.

4. Митрофанов, Н.С. Технология продуктов из мяса птицы / Н.С. Митрофанов. - М.: КолосС, 2011. - 325 с.

5. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учеб. пособие /Ю.Ф. Мишанин. – СПб.: Лань, 2017.

6. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Электрон. текст. дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 134 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.
7. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя. Ч. 2 [Электронный ресурс] / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Электрон. текст. дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 116 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.
8. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Практикум /сост. Л.А. Асинская; ФГБОУ ВПО "Приморская государственная сельскохозяйственная академия". - Уссурийск : [б. и.], 2012. - 148 с.
9. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Практикум: учеб. пособие / сост. Л.В. Шестакова; ФГБОУ ВПО "Приморская гос. сельскохозяйственная академия" (ПГСХА).— Уссурийск, 2014.— 150 с.
10. Чикалёв, А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. - 188 с.

11.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Г.А. Дуденко, ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. - Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2019. - 34 с. – Режим доступа: www.elib.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА http://de.primacad.ru
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
- Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а	Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. Учебно-наглядные пособия.

Ауд. 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Производство и переработка продукции скотоводства [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 25 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных номативных актов Приморской ГСХА. Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисцип-

лины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.