

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдгорович
Должность: ректор
Дата подписания: 13.11.2023 20:53:52
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**ФГБОУ ВО ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ**

УТВЕРЖДАЮ
Декан института
Т.В. Наумова
«17» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Направление подготовки 38.03.01 Экономика
Направленность (профиль) Экономика предприятий и организаций
Форма обучения очная, очно-заочная
Институт землеустройства и агротехнологий
Статус дисциплины(модуля) часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.13
Курс 1очн./ 1очн.-заочн. Семестр 1
Учебный план набора 2023 года и последующих лет
Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)						Самостоятельная работа	Форма итоговой аттестации	
	Общий объем	Аудиторные							Контроль
Всего		Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП-КР				
Очное обучение									
1 семестр	144	72	36		36	27	45	Экзамен	
Очно-заочное обучение									
1 семестр	144	36	18		18	27	81	Экзамен	

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах
4 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 954

Разработчик:

к.с.х.н., доцент, доцент ИЗаАТ _____
(должность) (подпись)

Кияшко Н.В.
(Ф.И.О.)

Программа одобрена на совете ИЗаАТ, протокол № 4 от «17» марта 2023 г.

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля): формирование у обучающихся знаний об основных технологических процессах производства продукции животноводства, необходимых для получения максимальной продукции высокого качества с наименьшими затратами.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- освоение теоретико-методологических основ дисциплины (модуля);
- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области производства, переработки и хранения продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и птицы, а именно производство продукции скотоводства, свиноводства, птицеводства и т.д., которые необходимы для производственной деятельности и оптимизации затрат на производство продукции животноводства;
- формирование навыков использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: дисциплина (модуль) находится в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)»; осваивается в 1 семестре (Б1.В.13).

Дисциплина нужна для последующего освоения дисциплин (модулей) «Менеджмент», «Маркетинг», «Бухгалтерский учет в АПК», «Планирование на предприятии АПК», «Экономический анализ деятельности предприятий АПК», «Организация производства на предприятиях АПК».

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции			
ПК-1	Способен собрать, оценить и проанализировать данные для расчета экономических и финансовых показателей, составления планов и прогнозов деятельности организаций	Индикатор 1	Собирает, структурирует и верифицирует информацию для бизнес-анализа в соответствии с поставленными целями и критериями

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

:- современные средства сбора, систематизации, верификации, хранения и поддержания в актуальном состоянии информации бизнес-анализа

Уметь:

- собирать, структурировать и верифицировать информацию для бизнес-анализа в соответствии с поставленными целями и критериями

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 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Форма обучения	
	Очная, семестр	Очно-заочная, семестр
	1	1
Аудиторные занятия (контактная работа обучающихся с преподавателем), всего	72	36
в том числе:		
Лекции (Л)	36	18
Практические занятия (ПЗ)	36	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Семинары (С)		
Коллоквиумы (К)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
Самостоятельная работа (всего)	45	81
В том числе:		
курсовой проект (работа), (самостоятельная работа), (КП-КР, СР)		
Расчетно-графические работы (РГР)		
Реферат (Р)	10	10
Контрольная работа (КР)		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	35	71
Контроль	27	27
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час./зач. ед.	144/4	144/4

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий для обучающихся очной формы обучения

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины (модуля)	Содержание раздела (темы)
1.	Введение. Биологические особенности. разведение сельскохозяйственных животных и их кормление	Цели, задачи и история развития технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства. Биологические особенности сельскохозяйственных животных Основы разведения сельскохозяйственных животных Абсолютный, среднесуточный и относительный приросты животных. Характеристика, виды и классификация кормов. Переваримые питательные вещества, коэффициент переваримости, СППВ; кормовая единица; рационы коров
2.	Основы животноводства	Скотоводство Учет молочной продуктивности коров; среднесуточный прирост; основные показатели мясной продуктивности Свиноводство Упитанность свиней, оборот стада свиней, репродуктивные качества свиноматок, породы свиней Птицеводство Содержание птицы, яичная и мясная продуктивность с.-х. птицы Другие виды с/х животных Календарь кроликофермы. рыбопродуктивность пруда, продуктивность звероводства и оленеводства, рабочие и спортивные качества лошадей, оценка и учет шерстной продуктивности овец
3.	Технология производства, переработки и хранения молока	Молоко как продукт питания населения. Значение в питании человека отдельных компонентов молока. Производство молока и рекомендуемые нормы потребления молока и молочных продуктов в стране. Требования к сырью для производства пастеризованного молока. Классификация и ассортимент питьевого молока и основы его производства. Технология производства пастеризованного молока, требования к нему по физико-химическим и микробиологическим показателям. Технология производства питьевых сливок. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Основы производства кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра Условия и режимы хранения молочной продукции. Упаковка, маркировка и хранение молочной продукции. Пути увеличения сроков хранения молочных продуктов
4	Технология производства, переработки и хранения мяса	Предубойное содержание, транспортирование, требования к сельскохозяйственным животным для уоя. Убой животных. Первичная обработка продуктов убоя животных. Послеубойный процесс созревания и пороки мяса. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Термическая обработка мяса, сушка и сублимационная сушка мяса. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посол. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Методы консервирования и обработка мяса и мясопродуктов. Условия и режимы хранения животноводческой продукции. Упаковка, маркировка и хранение продукции животноводства Пути увеличения сроков хранения мясных продуктов

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины (модуля)	Содержание раздела (темы)

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Семинары	Коллоквиум	Самостоятельная работа	Всего часов
1	Тема 1. Введение. Биологические особенности, разведение сельскохозяйственных животных и их кормление	6	10				14	30
2	Тема 2. Основы животноводства	10	10				7	27
3	Тема 3. Технология производства, переработки и хранения молока	10	6				12	28
4	Тема 4. Технология производства, переработки и хранения мяса	10	10				12	32
	Контроль							27
	Итого за семестр	36	36				45	144

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)		Тренинг Мастер-класс(час)	СРО (час)	Всего
		в команде	индивидуально			
Лекция-визуализация	4	4				4
Итого интерактивных занятий		4				4

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	лекция	Тема 3. Технология производства, переработки и хранения молока	визуализация	4

7 Лабораторный практикум (не предусмотрен)

8 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины (модуля) из таблицы 5.1	Наименование практического занятия	Трудоемкость, час.
1	1	Тема 1. Конституция и экстерьер сельскохозяйственных	2

		животных	
2	1	Тема 1. Рост и развитие сельскохозяйственных животных	2
3	1	Тема 1. Рост и развитие сельскохозяйственных животных	2
4	1	Тема 1. Оценка питательности кормов	2
5	1	Тема 1. Нормирование кормления сельскохозяйственных животных	2
6	2	Тема 2. Принципы учета и оценка коров по молочной продуктивности	4
7	2	Тема 2. Учет мясной продуктивности сельскохозяйственных животных	2
8	2	Тема 2. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности. Оценка пищевых и товарных качеств яиц	2
9	2	Тема 2. Технология производства мяса птицы. Методика расчетов производства мяса бройлеров при различных способах их выращивания	4
10	3	Тема 3. Технология производства пастеризованного молока	2
11	3	Тема 3. Технология производства кисломолочных продуктов	4
12	3	Тема 3. Технология производства кисломолочных продуктов	2
13	4	Тема 4. Сортной разруб туш сельскохозяйственных животных	2
14	4	Тема 4. Классификация мяса по видовой принадлежности и термическому состоянию	2
15	4	Тема 4. Технология первичной переработки продукции животноводства	2
16	4	Тема 4. Технология первичной переработки продукции животноводства	2
Итого за семестр			36

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины (модуля)	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание и т. д.)
1	1	Тема 1. Введение. Биологические особенности, разведение сельскохозяйственных животных и их кормление Подготовка к экспресс-опросу (ответы на вопросы). Решение задач. Решение теста. Подготовка реферата	14	Опрос (устно). Реферат (письменно) Задачи (письменно) Тест (письменно).
2	2	Тема 2. Основы животноводства Подготовка к экспресс-опросу (ответы на вопросы). Решение задач. Решение теста. Подготовка реферата	7	Опрос (устно). Тест (письменно). Задачи (письменно) Реферат (письменно)
3	3	Тема 3. Технология производства, переработки и хранения молока Подготовка к экспресс-опросу (ответы на вопросы). Решение теста. Подготовка реферата	12	Опрос (устно). Тест (письменно). Реферат (письменно)

4	4	Тема 4. Технология производства, переработки и хранения мяса Подготовка к экспресс-опросу (ответы на вопросы). Решение теста. Подготовка реферата	12	Опрос (устно). Реферат (письменно) Тест (письменно).
		Итого	47	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) (не предусмотрено)

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

11.1 Основная литература

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие /под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5.

2. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учеб. пособие / сост. Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева. — Чебоксары: ЧГСХА, 2018. — 210 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

3. Чикалёв, А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-906818-03-4.

11.2 Дополнительная литература

1. Клычкова М.В., Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учеб. пособие / Клычкова М.В. - Оренбург: ОГУ, 2017. - ISBN 978-5-7410-1803-3. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741018033.html>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

2.Лагун, А. А. Организация и технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / А. А. Лагун. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 67 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130735>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

3. Практикум по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства» / сост. Л.В. Шестакова; ФГБОУ ВПО «Примор. гос. с.-х. акад.». – Уссурийск: ПГСХА, 2014. – 150 с.

4.Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Практикум /сост. Л.А. Асинская; ФГБОУ ВПО "Приморская государственная сельскохозяйственная академия". - Уссурийск: [б. и.], 2012. - 148 с.

5.Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. —

Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69611>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Кияшко Н.В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 38.03.01 Экономика [Электронный ресурс]: / сост. Н.В. Кияшко; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2021. – 17 с. – Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>

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

Наименование	Назначение
MS Windows 7	Контроль использования и распределения ресурсов вычислительной системы и организация взаимодействия пользователя с компьютером.
MS Office 2010	Создание и редактирование текстовых документов; обработка табличных данных и выполнений вычислений; подготовка электронных презентаций; создание и редактирование рисунков и деловой графики.
SunRavSoftware	Инструмент компьютерного тестирования и создания электронных книг и учебников.
Sumatra PDF	Программа для просмотра электронных документов
ESET Nod 32 SmartSecurity	Средство антивирусной защиты
GoogleChrome	Браузер для работы в сети Internet

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

Наименование	Назначение
Электронно-библиотечная система	Работа в электронно-библиотечной системе издательства «Лань» http://e.lanbook.com/
Электронная библиотека	Работа в электронной библиотеке методических материалов ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://elib.primacad.ru/
Образовательный портал	Работа в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://de.primacad.ru/

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, г. Уссурийск, ул. Раздольная, 8а Лекционная. Аудитория №3 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Количество посадочных мест – 70. Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая Столы лекционные. Переносное мультимедийное оборудование : ноутбук (Samsyng R530 15,6), экран (Projecta 145×145 см) на штативе, мультимедийный проектор Sanyo PLC-XU-84.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Аудитория 321. Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специальной учебной мебели. Количество посадочных мест – 41. Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия. 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 Кабинет №219. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специальной учебной мебели. Количество посадочных мест – 21. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Sanyo PLC-XU84; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

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)

Кияшко Н.В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 38.03.01 Экономика/ сост. Н.В. Кияшко; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2021. – 56 с.

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

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля).

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

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований.

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

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации образовательной программы.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы 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 (модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 часа.