

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 21.10.2024 14:17:29
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fd76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института животноводства
и ветеринарной медицины
_____ Н.А. Чугаева
(подпись)

«26» июня 2023 г.
Протокол № 17

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА И СТАДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

Уровень основной профессиональной образовательной программы магистратура
Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Частная зоотехния с основами племенной работы
Форма обучения очная, заочная
Статус дисциплины (модуля) факультативная часть, ФТД.02
Курс 2 очн./ 2 заочн. Семестр 3
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								
3 семестр	72	32	16		16		40	зачет
Заочное обучение								
2 курс	72	8	4		4		60	зачет
Итого	72/72	32/8	16/4		16/4		40/60	зачет/зачет

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

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния утвержденного Приказом Минобрнауки от 22.09.2017 г. приказ № 973, зарегистрированного 09.10.2017 г., регистрационный № 48477

Разработчик:

д.с.-х.н., доцент, доцент ИЖиВМ _____
(должность) (подпись)

Цой З.В.
(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП

д.с.-х.н., доцент, доцент ИЖиВМ _____
(должность, кафедра) (подпись)

Цой З.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ, протокол № 17 от «26» июня 2023 г.

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины: является получение теоретических знаний и практических навыков в области транспортировки животных и первичной переработки продукции животноводства. При этом, обучающиеся должны освоить способы и процессы подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение его в соответствии с принятыми стандартами цели.

Задачи дисциплины (модуля):

- овладение теоретическими знаниями транспортировки, сдачи и приема животных, технологии убоя и переработки животных;
- товарную классификацию туши и субпродуктов,
- познать основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных, устройство складских помещений для хранения мяса и мясопродуктов

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: дисциплина (модуль) находится в факультативной части «Дисциплины (модули)»; осваивается в 3 семестре (ФТД.02).

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
Профессиональная компетенция			
ПК-2	Способен планировать и организовывать племенную работу в животноводстве с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности животных	ПК 2.2	Оценивает влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен **знать:**

– степень влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных (ПК 2.1);

уметь:

– прогнозировать продуктивность животных в соответствии с различными факторами (ПК 2.1);

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 2 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Очное	Заочное	Всего часов
	3 сем	2 курс	
Аудиторные занятия (контактная работа обучающихся с преподавателем), всего	32	8	40
В том числе:			
Лекции (Л)	16	4	20
Практические занятия (ПЗ)	16	4	20
Лабораторные работы (ЛР)			
Семинары (С)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы		4	4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	40	60	100
В том числе:			
курсовой проект (работа), (самостоятельная работа), (КП-КР, СР)			
Расчетно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>			
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	
Общая трудоемкость час/ зач.ед.	72	72	72/72

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 дисциплины (модуля)	Содержание раздела
-------	--	--------------------

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Раздел 1. Убой животных	Т е м а 1. Сырье для мясной промышленности и система заготовки убойных животных Т е м а 2. Транспортировка убойных животных Т е м а 3. Порядок приема и сдачи животных для уоя Т е м а 4. Переработка убойных животных Т е м а 5. Организация мест уоя животных в хозяйстве
2.	Раздел 2. Качество продуктов животноводства	Т е м а 6. Морфология, химический состав и товароведение мяса Т е м а 7. Изменение в мясе после уоя Т е м а 8. Основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов уоя Т е м а 9. Сбор и оценка качества яиц домашней птицы Т е м а 10. Определение доброкачественности меда Т е м а 11. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Управление качеством сельскохозяйственной продукции
3.	Раздел 3. Технологии переработки продуктов животноводства	Т е м а 12. Основы технологий обработки субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов и крови Т е м а 13. Технология кожевенно-мехового сырья Т е м а 14. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения. Основы технологии производства колбас и копченостей

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины					всего часов
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	
1	Раздел 1. Убой животных	4	4		10	18
2	Раздел 2. Качество продуктов животноводства	6	6		10	22
3	Раздел 3. Технологии переработки продуктов животноводства	6	6		20	32
	Контроль					
	Всего	16	16		40	72

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			
IT-методы						
Работа в команде		2				2
Игра						
Поисковый метод		2				2
Решение ситуационных задач (в команде)						
Исследовательский метод						
Решение кейсов						
Итого интерактивных занятий						

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Т е м а 9. Сбор и оценка качества яиц домашней птицы	Работа в команде (в малых группах) – для решения практически направленной учебной задачи	2
2	Практическое занятие	Т е м а 10. Определение доброкачественности меда	Поисковый метод (в малых группах) – для решения практически направленной учебной задачи	2

7 Лабораторный практикум (не предусмотрен)

8 Практические занятия

№	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Наименование практического занятия	Трудоёмкость (час)
1.	1	Т е м а 1. Сырье для мясной промышленности и система заготовки убойных животных	1
2.	1	Т е м а 2. Транспортировка убойных животных	1
3.	1	Т е м а 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя	2
4.	1	Т е м а 4. Переработка убойных животных	1
5.	1	Т е м а 5. Организация мест убоя животных в хозяйстве	1
6.	2	Т е м а 6. Морфология, химический	1

		состав и товароведение мяса	
7	2	Т е м а 7. Изменение в мясе после убоя	1
8	2	Т е м а 8. Основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя	1
9	2	Т е м а 9. Сбор и оценка качества яиц домашней птицы	1
10	2	Т е м а 10. Определение доброкачества меда	1
11	2	Т е м а 11. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Управление качеством сельскохозяйственной продукции	1
12	3	Т е м а 12. Основы технологий обработки субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов и крови	2
13	3	Т е м а 13. Технология кожевенно-мехового сырья	2
14	3	Т е м а 14. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения. Основы технологии производства колбас и копченостей	2
	Итого		16

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины (модуля)	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, и т. д.)
1.	1-14	<i>Темы 1 - 14:</i> проработка лекций включает: чтение конспекта лекций, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по разделу; подготовка к практическим (семинарским) занятиям включает: чтение профессиональной литературы, подготовка кратких (до 10 минут) сообщений (презентаций и без) на согласованные с преподавателем темы; выполнение практических упражнений по темам и	40	Опрос (устно) Задачи (письменно). Тесты (письменно)

		выполнение тестовых заданий по темам.		
		Итого	40	

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 / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. - СПб.: Лань, 2022. - 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 30.01.2023). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2020. - 624 с. - ISBN 978-5-8114-3954-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 30.01.2023). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства: методические указания по выполнению самостоятельной работы для обучающихся направления 36.04.02 Зоотехния профиль Частная зоотехния с основами племенной работы (электронное издание) [Электронный ресурс]: / сост. З.В. Цой; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2023. – 13 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
Windows 7 Professional (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянн-	Контроль использования и распределения ресурсов вычислительной системы и организация взаи-

ная),	модействия пользователя с компьютером.
Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная),	Создание и редактирование текстовых документов; обработка табличных данных и выполнений вычислений; подготовка электронных презентаций; создание и редактирование рисунков и деловой графики.
Adobe Reader 9 (свободно распространяемое ПО),	Программа для просмотра электронных документов
ESET Nod 32 Smart Security Антивирус Kaspersky Endpoint Security (No лицензии: 1A5C-211215-063809-943-1977),	Средство антивирусной защиты
Google Chrome (свободно распространяемое ПО), Mozilla Firefox (свободно распространяемое ПО), NAPS Portable (свободно распространяемое ПО), и др.	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 Приморский государственный аграрно-технологический университет http://elib.primacad.ru/
Образовательный портал	Работа в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморский государственный аграрно-технологический университет http://de.primacad.ru/
Сайт Федеральной службы государственной статистики	Работа со статистическими данными, предоставляемыми в открытом доступе www.gks.ru .

2 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
---	---

<p>692510, Приморский край, Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, этаж 3, № помещения 318, 69,2 кв.м. Аудитория 320 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Количество посадочных мест – 60 (30 учебных столов) Комплект специальной мебели: доска меловая, кафедричка, проектор Sanyo, экран проекционный, 5 учебных стендов</p>
<p>692510, Приморский край, Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, этаж 3, № помещения, 330 , 62,4 кв.м. Аудитория 330 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Количество посадочных мест- 44. Учебные столы 22, стол преподавательский и 4 компьютерных стола, доска меловая, кафедричка, сейф для хранения переносного мультимедийного оборудования, телевизора и кассет по дисциплинам, интерактивная доска (экран), компьютер, принтер компьютер IntelCore 2 duo, 1 шт</p>
<p>692510, Приморский край, Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, этаж 1, № помещения 124, 95,3 кв.м.</p>	<p>Количество посадочных мест-42. Комплект специальной мебели, персональные компьютеры – 18 шт., ксероксы 3 шт, мультимедийное оборудование: переносной проектор с аудиосистемой, стационарный и переносной экран на штативе. Выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY</p>

Добавлено примечание ((G1)): Номер помещения берем их тех. паспорта (может не соответствовать номеру кабинета)

Добавлено примечание ((G2)): Номер помещения берем их тех. паспорта (может не соответствовать номеру кабинета)

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)

Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства: методические указания по выполнению самостоятельной работы для обучающихся направления 36.04.02 Зоотехния профиль Частная зоотехния с основами племенной работы (электронное издание) [Электронный ресурс]: / сост. З.В, Цой; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Ус-

сурійск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2023. – 20 с. – Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>

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 ограниченные возможности 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.