


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:37  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета  
О.П. Ильина   
«31» мая 2019г

Рабочая программа дисциплины

«Технология производства продукции животноводства»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная  
1,2 курс, 2,3 семестр / 2,3 курс

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины:

формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи дисциплины:

- обучить студентов навыкам технологий производства продуктов скотоводства;
- технологий производства свинины;
- технологий производства продуктов птицеводства; технологий производства продуктов овцеводства;
- технологий производства продуктов коневодства;
- технологий производства продуктов прудового рыбоводства, пчеловодства, кролиководства, пушного звероводства

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Технология производства продукции животноводства» находится в части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 2 и 3 семестрах.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p><b>знать:</b> -технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины</p> <p><b>уметь:</b> - оценивать роль животных при производстве продукции животноводства;</p> <p><b>владеть:</b> - навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. - 216 часов

**5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 2 вид отчетности – зачет, семестр – 3 курсовая работа, зачет.

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 семестр	3 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>44</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	32	18	14
Семинарские занятия (СЗ)	48	18	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>136</b>	<b>72</b>	<b>64</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	10	10	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	56	12	14
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	34	50	14
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	36	<b>36</b>	<b>36</b>

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс – 2,3 вид отчетности зачет, 3 курс курсовая работа, зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 курс	3 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	8	4	4
Семинарские занятия (СЗ)	16	6	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>192</b>	<b>98</b>	<b>94</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	156	98	58
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	-	-	-
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	36	<b>36</b>	<b>36</b>

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>2 семестр</b>						
1.1	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	2	2		12	Устный опрос (собеседование) Реферат
2.	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	6	16		20	Устный опрос (собеседование) Аудиторная работа Кейс-задания Тест
3.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	6	-		20	Устный опрос (собеседование) Реферат
4.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	4	-		20	Устный опрос (собеседование)
<b>Итого за 2 семестр</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>72</b>	зачет
<b>3 семестр</b>						
1.1	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	-	6		2	Аудиторная работа Кейс-задания
2.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	-	6			Аудиторная работа Кейс-задания
3.	Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	2	6			Устный опрос (собеседование) Аудиторная работа Реферат
4.	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	4	4			Устный опрос (собеседование)

						Реферат Аудиторная работа
5.	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	4	4		8	Устный опрос (собеседование)
6.	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	4	2			Устный опрос (собеседование)
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>64</b>	Зачет, курсовая работа
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>32</b>	<b>48</b>		<b>136</b>	
					<b>216</b>	

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>2 курс</b>					
1.	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	-	-		18	Выполнение контрольной работы
2.	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	2	6		40	зачет
3.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	2	-		20	
4.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»		-		20	
	<b>Итого за 2 курс</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>98</b>	зачет
	<b>3 курс</b>					
7.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	-	2		20	Выполнение курсовой работы
8.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	-	2		20	зачет
9.	Тема 5 «Технология производства продуктов овцевод	2	2		20	
10.	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	2	2		20	
11.	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	-	2		10	

12.	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	-	-		6	
	<b>Итого за 3 курс</b>	<b>4</b>	<b>10</b>		<b>96</b>	Зачет, курсовая работа
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>32</b>	<b>48</b>		<b>136</b>	
					<b>216</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Карамаев С. В. Скотоводство / С. В. Карамаев. - Москва: Лань, 2018 Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102220>

2. Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный учебник] / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.. - Москва: Лань, 2012 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4980](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4980)

3. Козлов. Коневодство [Электронный учебник] : [учебник] / Парфенов В.А.,Козлов С.А.. - Москва: КолосС, 2012. - 352 с.- (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений)

4. Родионов Г. В. Скотоводство [Электронный учебник] / Родионов Г.В., Костомахин Н.М., Табакова Л.П.. - Москва: Лань, 2017 Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90057>

5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 111100 - "Зоотехния" : допущено УМО / Л. Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб.: Лань, 2013. - 447 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература)

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Ляшенко. Производство продукции животноводства [Электронный учебник] : метод. указания к выполнению лаб. занятий / Ляшенко В.В.,Губина А.В.,Каешова И.В.. - Пенза: РИО ПГСХА, 2015. - 181 с. Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/331226>

2. Кобцев М. Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины [Электронный учебник] / Кобцев М.Ф., Рагимов Г.И., Иванова О.А.. - СПб.: Лань", 2016 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=79325](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=79325)

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП



3. Кабанов В.Д.. Интенсивное производство свинины : учеб. пособие для вузов / В. Д. Кабанов. - М.: 2003. - 400 с.

4. Козлов С.А.. Практикум по коневодству : учеб. для вузов по спец. 110400 - "Зоотехния" : рек. Учеб.-метод. об-нием / С. А. Козлов, В. А. Парфенов. - СПб.СПб.: ЛаньЛань, 20072007. - 319 с. ; 319 с..- (Учебники для вузов. Специальная литература)

5. Костомахин Н.М.. Скотоводство : учеб. для вузов по спец. "Зоотехния" : рек. Учеб.-метод. об-нием / Н. М. Костомахин. - СПб.: Лань, 2007. - 431 с..- (Учебники для вузов. Специальная литература)

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты):ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

## 7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3.	Windows XP Professional (операционная система)	лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для	Основное оборудование	Форма использования

	проведения учебных занятий		
1.	Лекционная ауд. 45	Мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия	Для проведения лекционных занятий
2.	Компьютерный класс ауд. 52	Компьютеры	Для проведения практических занятий
3.	Библиотека	Компьютеры	Для самостоятельной работы

### Рейтинг-план дисциплины «

1 курс, второй семестр

Лекции – 18 часов. Практические занятия – 12 часов. Зачет.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 3 реферата, 2 Аудиторных работы Кейс-задания, тест

#### Распределение баллов по разделам (модулям) в 2 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 1 «Значение животноводства в производстве продуктов питания и биологического сырья для промышленности»	15	3 неделя
Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	15	7 неделя
Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	15	11 неделя
Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	

#### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
<b>Итого</b>		<b>до 40</b>
<b>Зачет</b>		<b>20-40</b>

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

2 курс, третий семестр

Лекции – 18 часов. Практические занятия – 12 часов. Зачет.  
Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 2 реферата, 4 Аудиторных работы, 2 Кейс-задания

Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	15	3 неделя
Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	15	7 неделя
Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	15	11 неделя
Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
<b>Итого</b>		<b>до 40</b>
<b>Зачет</b>		<b>20-40</b>

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:

Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы  
протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой

Козуб Юлия Анатольевна

**Согласовано:**

Директор центра информационных технологий

\_\_\_\_\_ Б.П. Гусев

«31» мая 2019

Директор библиотеки

\_\_\_\_\_ М.З. Ерохина

«31» мая 2019