


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:38  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d1d8191851181af1d

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ПРИКУРСКИЙ 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 переработки и хранения продукции животноводства»

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная  
2 курс, 4 семестр, 3 курс, 5 семестр /3,4 курс

Молодежный 2019

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

Цель освоения дисциплины:

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в соответствии с формулируемыми компетенциями о приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства

Задачи освоения дисциплины:

- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- технологий хранения продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

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

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции животноводства» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается во 4 и 5 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	ИОПК 1.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>знать:</b> - современные технологические решения по вопросам производства и переработки продукции животноводства с целью совершенствования технологического процесса; <b>уметь:</b> - применять современные технологии производства и переработки продукции животноводства для осуществления профессиональной деятельности; <b>владеть:</b> навыками практического применения современных технологий производства и переработки продукции животноводства
-------	--	---	--

#### 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 7 з.е. - 252 часа

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

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 4,5 вид отчетности – зачет(4,5 семестр), курсовая работа (5 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 семестр	5 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>252/7</b>	<b>144/4</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>100</b>	<b>56</b>	<b>44</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	34	20	14
Семинарские занятия (СЗ)	66	36	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>152</b>	<b>88</b>	<b>64</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	42	32	10
Самостоятельное изучение разделов	-	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	74	56	18
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-	-

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс – 3,4 вид отчетности 3,4 курс – зачет, 4 курс – курсовая работа

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	3 курс	4 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>252/7</b>	<b>144/4</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>28</b>	<b>18</b>	<b>10</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	10	6	4
Семинарские занятия (СЗ)	18	12	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>224</b>	<b>126</b>	<b>98</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	30	20	10
Самостоятельное изучение разделов	70	40	30
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	88	66	22
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	<b>Зачет</b>	<b>Зачет</b>	<b>Зачет</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.рабо та (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>4 семестр</b>						
1.	Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	2	-	-	4	
2.	РАЗДЕЛ 1 «Технология переработки и хранения молока. Технология молочных продуктов»					
3.	Тема 1 Состав и свойства молока	2	2		8	Устный опрос (собеседование)
4.	Тема 2 Технология питьевого молока и сливок	2	8		10	Устный опрос (собеседование) аудиторная контрольная работа
5.	Тема 3 Технология кисломолочных продуктов и напитков	4	6		10	Устный опрос (собеседование) домашняя контрольная работа
6.	Тема 4 Технология сливочного масла и спредов	4	4		10	Устный опрос (собеседование)
7.	Тема 6 Технология производства сыров	4	4		8	Устный опрос (собеседование), реферат
8.	Тема 7 Выработка и оценка качества мороженого и сухого молока	2	2		8	Устный опрос (собеседование)
9.	Итоговый контроль знаний по темам					Устный опрос, итоговое тестирование
	<b>Итого за 4 семестр</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		<b>88</b>	зачёт
<b>5 семестр</b>						
1.	РАЗДЕЛ 2 «Технология хранения и					Устный опрос

9	переработки мяса. Технология мясных продуктов»					(собеседование)
2.	Тема 1 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы	2	6		8	Устный опрос (собеседование)
3.	Тема 2 Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении	4	6		10	Устный опрос (собеседование)
4.	Тема 3 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение	4	6		20	Устный опрос (собеседование), домашняя контрольная работа
5.	Тема 4 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд	2	6		20	Устный опрос (собеседование), реферат
6.	Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий	2	6		14	Устный опрос (собеседование) аудиторная контрольная работа
7.	Итоговый контроль знаний по темам					Устный опрос, итоговое тестирование
	<b>Зачет</b>					
	<b>Курсовая работа</b>					<b>36</b>
	<b>ИТОГО за 5 семестр</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>64</b>	<b>36</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>34</b>	<b>66</b>		<b>152</b>	<b>72</b>
					<b>252</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.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>3 курс</b>					
1.	Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	2	-	-	6	Выполнение контрольной

						работы
2.	РАЗДЕЛ 1 «Технология переработки и хранения молока. Технология молочных продуктов»					Зачет
3.	Тема 1 Состав и свойства молока	2	2		20	
4.	Тема 2 Технология питьевого молока и сливок	2	2		20	
5.	Тема 3 Технология кисломолочных продуктов и напитков	-	2		20	
6.	Тема 4 Технология сливочного масла и спредов	-	2		20	
7.	Тема 6 Технология производства сыров	-	2		20	
8.	Тема 7 Выработка и оценка качества мороженого и сухого молока	-	2		20	
	<b>Итого за 3 курс</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		<b>126</b>	
<b>4 курс</b>						
1.	РАЗДЕЛ 2 «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов»					Выполнение курсовой работы
9						
2.	Тема 1 Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание скота и птицы	2	-		18	Зачет
3.	Тема 2 Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении	2	-		20	
4.	Тема 3 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение	-	2		20	
5.	Тема 4 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд	-	2		20	
6.	Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий	-	2		20	
	<b>Зачет</b>					
	<b>Курсовая работа</b>					<b>36</b>
	<b>ИТОГО за 4 курс</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>98</b>	<b>36</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>10</b>	<b>18</b>		<b>224</b>	<b>Зачет</b>
					<b>252</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. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377>
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учеб. для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" : рек. Учеб.-метод. об-нием / В. И. Манжесов [и др.] ; под ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 533 с. : ил. ; 25 см. - Авт. указ. на обороте тит. л. - Библиогр.: с. 529-533. - ISBN 978-5-4377-0006-8 : 1055.00 р.
3. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Г. Макарецев [и др.] ; под ред. Н. Г. Макарецева. - 2-е изд., стер. - М. : Манускрипт, 2005. - 686 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-94627-037-0 : 350.00 р.
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) - "бакалавр") : допущено Учеб.-метод. об-нием / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2012. - 621 с. : табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Авт. указ. в конце кн. - Библиогр.: с. 609-612. - ISBN 978-5-8114-1306-5 : 900.02 р., 962.94 р.

#### **7.1.2. Дополнительная литература:**

1. Практикум по дисциплине Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки с.-х. продукции : учебно-методическое пособие / составитель Л.В. Шестакова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2014. — 151 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70642> (дата обращения: 15.12.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ

---

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

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/>

### 7.3. 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

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1.	Лекционная ауд. 45	Мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия	Для проведения лекционных занятий
2.	Компьютерный класс ауд. 52	Компьютеры	Для проведения практических занятий
3.	Аудитория 52	Компьютеры	Для самостоятельной работы

### Рейтинг-план дисциплины

2 курс, четвертый семестр  
Лекции – 20 часов. Практические занятия – 36 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 домашние контрольные работы, 1 аудиторная контрольная работа, реферат.

**Распределение баллов по разделам (модулям) в 4 семестре**

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема Технология питьевого молока и сливок	15	3 неделя
Тема Технология кисломолочных продуктов и напитков	15	7 неделя
Тема Технология сливочного масла и спредов	15	11 неделя
Тема Технология производства сыров	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	

**3 курс, пятый семестр**

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 30 часов. Зачет. Курсовая работа  
Текущие аттестации: 1 домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная, реферат, устный опрос (собеседование),

**Распределение баллов по разделам (модулям) во 2 семестре**

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 2 Технология убоя и первичная переработка скота и птицы. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе при хранении	15	22 неделя
Тема 3 Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение	15	25 неделя
Тема 4 Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд	15	29 неделя
Тема 5 Ассортимент и общая технология колбасных и ветчинных изделий	15	31 неделя
Итого	60	
Сумма баллов для допуска к зачету	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

**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. Неудача 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