

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:34
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

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 БВМ
О.П. Ильина 
«31» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Технология производства и переработки продукции свиноводства

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

Профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная
3 курс, семестр 6 / 3 курс

Молодежный 2019

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства и переработке продукции свиноводства на основе достижений зоотехнической науки и современной биотехнологии.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технологию производства свинины;
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки свинины;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства и переработки продукции свиноводства» находится в части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 8 семестре очного обучения и на 4 курсе заочного обучения.

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
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПК-1} – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - технологии производства и переработки продукции свиноводства уметь: - различать технологии производства и переработки продукции свиноводства владеть: - навыками по использованию различных технологий производства и переработки продукции свиноводства

	<p>ИД-2_{пк-1} – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: - современные методы производства продукции свиноводства</p> <p>уметь: - применять современные методы производства продукции свиноводства</p> <p>владеть: - навыками по использованию современных методов производства продукции свиноводства</p>
	<p>ИД-3_{пк-1} – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: - методы реализации технологий производства продукции свиноводства</p> <p>уметь: - применять различные технологии производства продукции свиноводства</p> <p>владеть: - параметрами технологии производства продукции свиноводства</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 4 з.е. 144 часа

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр –8, вид отчетности – зачет (8 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44
в том числе:		
Лекции (Л)	14	14
Практические (ПЗ)	30	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	100	100
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
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.)	100	100
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4, вид отчетности 4 курс – зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4

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

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

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

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
в том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Практические (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	132	132
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	66	66
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.)	66	66
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

⁴ 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 (Л)	Практ (семинарск)	лаборат.работы (ЛР)	самост.работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Технология производства продукции свиноводства					Коллоквиум
1.1	Тема. Краткая история свиноводства в России. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.	2			4	
1.2	Тема. Биологические особенности, экстерьер и конституция свиней.	-	2		4	
1.3	Тема. Происхождение, эволюция и процесс пороодообразования свиней. Создание пород свиней в России и мире.	2	2		4	
1.4	Тема. Определение живой массы и измерение свиней. Методы оценки энергии роста свиней	-	2		4	
1.5	Тема. Задачи и организационные принципы племенной работы в свиноводстве. Методы разведения свиней.	2			6	
1.6	Тема. Кормление свиней. Откорм свиней	2	2		6	
1.7	Тема. Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.	-	4		10	
2.	Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства					Коллоквиум
2.1	Тема. Факторы, влияющие на качество свинины	2			4	
2.2	Тема. Транспортировка, предубойное содержание свиней	-	2		4	
2.3	Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней	-	2		10	
2.4	Тема. Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней	2			5	
2.5	Тема. Разделка свиных туш.	-	2		5	

2.6	Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины	2	4		10	
2.7	Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины	-	4		10	
2.8	Тема. Качество сырья и готовых изделий из свинины. Условия хранения, транспортировки и реализации готовой продукции	-	2		10	
2.9	Тема. Технология переработки побочной продукции	-	2		4	
	Зачет					-
	ИТОГО за 4 курс	14	30		100	

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 (Л)	Практ (семинарк)	лаборат.ра боты (ЛР)	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Технология производства продукции свиноводства				66	Выполнение контрольной работы Зачет
1.1	Тема. Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.	2	2			
1.2	Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней		2			
2.	Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства				66	
2.1	Тема. Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней	2	-			
2.2	Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины		2			
2.3	Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины		2			
	Зачет					-
	Итого за 4 курс	4	8		132	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

7.1.1. Основная литература:

1. 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. Кабанов. Практикум по свиноводству [Электронный учебник] : [учебник] / Кабанов В.Д.. - Москва: КолосС, 2008. - 313 с.- (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений)
2. Свиньи: [Электронный учебник] / [А. Ф. Кузнецов, И. Д. Алемайкин, Г. М. Андреев и др.. - Москва: Лань, 2007. - 543 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература) Учебники для вузов. Специальная литература) Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=218
3. Бекенёв В.А.. Технология разведения и содержание свиней : учеб. пособие для вузов / В. А. Бекенёв. - СПб.: Лань, 2012. - 415 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература)
4. Производство и переработка свинины : учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.]. - М.: Колос, 2008. - 167 с.

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

1. Портал промышленного свиноводства <https://piginfo.ru/>
2. Мясной эксперт <https://meat-expert.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
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018,

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
		44545016, 44217780

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.	Аудитория № 2 Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.	Мультимедийное оборудование, компьютер, учебно-наглядные пособия. Набор химической посуды, реактивы, приборами; рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, шкаф сушильный, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы;	Для проведения лекционных и практических занятий
3.	Библиотека – читальный зал для самостоятельной работы студентов.	Компьютеры с выходом в интернет, доступом к ЭБС и ЭИОС Иркутского ГАУ литературное обеспечение по темам дисциплины	Для самостоятельной работы студентов

Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 8 семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 30 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 индивидуальная домашняя работа, 2 аудиторные контрольные работы (коллоквиум)

Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Технология производства продукции свиноводства	0-30	4 неделя
Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства	0-30	8неделя

ИТОГО	60
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0-5
Посещение занятий	семестр	0-5
Внеаудиторная самостоятельная работа (индивидуальная домашняя работа)	семестр	0-10
Итого		до 20
Зачет	20-40	

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

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

Программу составил: _____ к. с.-х.н., доцент Хунданова Туяна Львовна

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: к. с.-х.н., доцент _____ Козуб Юлия Анатольевна

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ Б.П. Гусев

31.05. 2019 г.

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

31.05. 2019 г.

Done -