

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:44:26
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e44c19d3e0110110110110

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю
Декан
факультета
Ильина О.П.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Технология производства и переработки продукции свиноводства"

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

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

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; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++);» находится в вариативной части Б1.В

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-1пк-1 – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: - технологии производства и переработки продукции свиноводства</p> <p>уметь: -различать технологии производства и переработки продукции свиноводства</p> <p>владеть: -навыками по использованию различных технологий производства и переработки продукции свиноводства</p>
		ИД-2пк-1 – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства	<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>

		ИД-3пк-1 – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	знать: -методы реализации технологий производства продукции свиноводства уметь: -применять различные технологии производства продукции свиноводства владеть: -параметрами технологии производства продукции свиноводства
--	--	---	--

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 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных	Семестр ы
--------------------	-------------------------------	--------------

	единиц	8
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	30	30
Самостоятельная работа:	100	100
Самостоятельная работа	100	100
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
В том числе:		
Лекционные занятия	4	4
Практические занятия	8	8
Самостоятельная работа:	132	132
Самостоятельная работа	132	132
Зачет		

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1.Технология производства продукции свиноводства			
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			
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
ИТОГО		14	30	100
Зачет				
Итого по дисциплине		144		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1. Технология производства продукции свиноводства			
1,1	Тема. Краткая история свиноводства в России. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.			

1,2	Тема. Биологические особенности, экстерьер и конституция свиней.			
1,3	Тема. Происхождение, эволюция и процесс породообразования свиней. Создание пород свиней в России и мире.			
1,4	Тема. Определение живой массы и измерение свиней. Методы оценки энергии роста свиней			
1,5	Тема. Задачи и организационные принципы племенной работы в свиноводстве. Методы разведения свиней.			
1,6	Тема. Кормление свиней. Откорм свиней			
1,7	Тема. Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.	2	2	33
2	Раздел 2. Технология переработки продукции свиноводства			
2,1	Тема. Факторы, влияющие на качество свинины			
2,2	Тема. Транспортировка, предубойное содержание свиней			
2,3	Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней		2	33
2,4	Тема. Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней	2		22
2,5	Тема. Разделка свиных туш.			
2,6	Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины		2	22
2,7	Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины		2	22
2,8	Тема. Качество сырья и готовых изделий из свинины. Условия хранения, транспортировки и реализации готовой продукции			
2,9	Тема. Технология переработки побочной продукции			
ИТОГО		4	8	132
Зачет				
Итого по дисциплине		144		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Тема. Краткая история свиноводства в России. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.:

- Коллоквиум

Тема. Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.:

- Выполнение контрольной работы

Тема. Факторы, влияющие на качество свинины:

- Коллоквиум

Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней:

- Выполнение контрольной работы

Тема. Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней:

- Выполнение контрольной работы

Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины:

- Выполнение контрольной работы

Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины:

- Выполнение контрольной работы

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.1.2. Дополнительная литература

3. Кабанов В.Д. Практикум по свиноводству [Текст] : учеб. для вузов / В. Д. Кабанов ; Моск. гос. акад. ветеринар. медицины и биотехнологии им. К. И. Скрябина. - М., 2005. - 335 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. с.-х. учеб. заведений). - . - ISBN 5-85941-216-9 : 434.00 р. 8 шт.
4. Макарец Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учеб. пособие для вузов / Н.Г. Макарец [и др.] ; под ред. Н. Г. Макареца. - 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. 32 шт.
5. 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> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 154 с. — ISBN 978-5-6042462-3-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115326> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113900> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Бажов Г.М. Племенное свиноводство [Текст]: учеб.пособие для вузов по направлению подгот. 110400 "Зоотехния" / Г. М. Бажов. - СПб.: Лань, 2006. - 378 с.: табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 375-376. - ISBN 5-8114-0639-8: 245.00 р., 276.00 р., 276.98 р., 285.45 р., 285.00 р.13 шт.
10. Методические указания и темы курсовых работ по дисциплине "Свиноводство" [Текст]: для студентов заочн. и очн. отд-ний по спец. 110401.65 "Зоотехния" фак. биотехнологии и ветеринарной медицины / Иркут.гос. с.-х. акад., каф. частной зоотехнии, технологии пр-ва и переработки продуктов животноводства; авт.-сост. Е.В. Матвейчук. - Иркутск ИрГСХА, 2006. - 15 с.; 21 см. - Авт.-сост. указан на обороте тит. листа. - 100.00 р. 29 шт.
11. Кузнецов А.Ф. Свины : содержание, кормление и болезни [Текст] : учеб.для вузов / А. Ф. Кузнецов [и др.]; под ред. А. Ф. Кузнецова. - СПб. : Лань, 2007. - 543 с.; 24 см. - Авт указ. на обороте тит. л. - Библиогр.: с. 537 . - ISBN 978-5-8114-0732-3: 550.00 р.4 шт.
12. Базарнова Ю.Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учеб. пособие для подгот. бакалавров по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции": допущено Учеб.-метод. об-нием / Ю. Г. Базарнова [и др.]. - СПб.:Проспект Науки, 2011. - 191 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 190-191. - ISBN 978-5-903090-61-7 : 540.00 р.4 шт.
13. Бекенёв В.А. Технология разведения и содержание свиней [Текст] : учеб.пособие для вузов / В. А. Бекенёв. - СПб.: Лань, 2012. - 415 с.: ил. ; 21 см. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Библиогр. рус., англ., нем. - Библиогр.: с. 386-414. - ISBN 978-5-8114-1257-0 : 790.02 р. 9 шт.

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

1. Портал промышленного свиноводства <https://piginfo.ru/>
2. Мясной эксперт <https://meat-expert.ru>

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
3	Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с современным доступом к информации о-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
2	Молодежный, ауд. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 3 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 8 шт., шкаф - 1 шт., сейф - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия.</p>	<p>Флористическая мастерская</p>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>

4	Тимирязева, дом 59, ауд. 46	<p>Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт., стулья - 9 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>
---	-----------------------------	--	---

10. РАЗРАБОТЧИКИ

<u>Кандидат</u> <u>сельскохозяйственных наук</u> <small>(ученая степень)</small>	<u>Заведующий кафедрой</u> <small>(занимаемая должность)</small>	<u>Технология переработки</u> <u>с.-х. продукции и</u> <u>ветсанэкспертиза</u> <small>(место работы)</small>	<u>Алексеева Ю. А.</u> <small>(ФИО)</small>
--	---	---	--

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Алексеева Ю.А./

(Подпись)