

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:42:35  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e449101178e5d4a1d

**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  
Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант	Пользователь	Дата подписания
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского"	Ильина О.П.	29.03.2024
		Подпись верна

Рабочая программа дисциплины  
"Технология производства и переработки продукции свиноводства"

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции животноводства (академический бакалавриат)

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 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 8 семестре.

## 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 животноводства	ИД-1 пк-1 – Реализует технологии производства продукции животноводства	<p>знать: - технологии производства продукции свиноводства</p> <p>уметь: -различать технологии производства продукции свиноводства</p> <p>владеть: -навыками по использованию различных технологий производства продукции свиноводства</p>
ПК-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1 пк-2 - Реализует технологии переработки продукции животноводства	<p>знать: - современные методы переработки продукции свиноводства</p> <p>уметь: - применять современные методы переработки продукции свиноводства</p> <p>владеть: - навыками по использованию современных методов переработки продукции свиноводства</p>

ПК-3	Способен к реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства	ИД-1 пк-3 - Демонстрирует знания технологий животноводства, направленных на формирование качества и безопасности продукции животноводства	<p>знать: - технологии свиноводства, направленные на формирование качества и безопасности продукции свиноводства</p> <p>уметь: - применять различные технологии свиноводства, направленные на формирование качества и безопасности продукции свиноводства</p> <p>владеть: - навыками по применению различных технологий свиноводства, направленных на формирование качества и безопасности 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 часов

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

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр
		ы
		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 породообразования 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
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Зачет</b>				
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>144</b>	

## 6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1.Технология производства продукции свиноводства			22
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	22
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	22
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			
<b>ИТОГО</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>132</b>
<b>Зачет</b>				
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>144</b>	

## **7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

- Коллоквиум

Тема. Биологические особенности, экстерьер и конституция свиней.:

- Творческое задание

Тема. Происхождение, эволюция и процесс породообразования свиней. Создание пород свиней в России и мире.:

- Творческое задание

Тема. Определение живой массы и измерение свиней. Методы оценки энергии роста свиней:

- Решение задач

Тема. Кормление свиней. Откорм свиней:

- Решение задач

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

- Решение задач

- Выполнение контрольной работы

Тема. Факторы, влияющие на качество свинины:

- Коллоквиум

Тема. Убой свиней. Технология первичной переработки свиней:

- Творческое задание

- Решение задач

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

- Выполнение контрольной работы

Тема. Разделка свиных туш.:

- Решение задач

Тема. Технология производства цельномышечной продукции из свинины:

- Выполнение контрольной работы

Тема. Технология производства полуфабрикатов из свинины:

- Выполнение контрольной работы

Тема. Технология переработки побочной продукции:

- Итоговое тестирование

Промежуточная аттестация - Зачет.

## **8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

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

#### **8.1.1. Основная литература**

Дарьин А. И. Интенсивные технологии производства свинины : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Дарьин А. И. - Пенза : ПГАУ, 2018. - 195 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/131104>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.0



Кахикало В. Г. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для во / Кахикало В. Г., Фенченко Н. Г., Назарченко О. В., Хайруллина Н. И. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 340 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143674>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.0

Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 448 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>.— Режим доступа: для автор. пользователей.— Текст : электронный.

### 8.1.2. Дополнительная литература

Мусаев Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов / Мусаев Ф. А., Жевнин Д. И. - Рязань : РГАТУ, 2012. - 157 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/137460>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Производство и переработка свинины : учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. об-нием / А. Н. Негреева [и др.]. - М. : Колос, 2008. - 167 с.— Текст : непосредственный.

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

1. Портал промышленного свиноводства <https://pinfo.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 одновременным доступом к информационно-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>	Флористическая мастерская.
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>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.

## 10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат  
сельскохозяйственных наук  
(ученая степень)

Доцент  
(занимаемая должность)

Зоотехнии и технологии  
переработки  
сельскохозяйственной  
продукции  
(место работы)

Молькова А. А.  
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции  
Протокол № 8 от 26 марта 2024 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./

