

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:42:36
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e449101183e4d8a1d

**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 продукции животноводства"

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
1 Курс - 2, 3 семестр/2, 3 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель 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.

Основные задачи освоения 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; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++)» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 2, 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 профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	знать:-технологии и производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины уметь:- оценивать роль животных при производстве продукции животноводства; владеть:- навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
-------	--	--	--

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

Очная форма обучения: Семестр - 2, 3 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		2	3
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	96	36	60
В том числе:			
Лекционные занятия	48	18	30
Практические занятия	48	18	30
Самостоятельная работа:	120	72	48
Самостоятельная работа	120	72	48
Зачет			

Заочная форма обучения: Курс - 2, 3 курс, вид отчетности –

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы	
		2	3
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	24	10	14
В том числе:			
Лекционные занятия	8	4	4
Практические занятия	16	6	10
Самостоятельная работа:	192	98	94
Самостоятельная работа	192	98	94

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	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	2	2	12

2	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	6	16	20
3	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	6	6	28
4	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	4	6	30
5	Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	18	6	8
6	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	8		6
7	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	2	4	6
8	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	2	8	10
ИТОГО		48	48	120
Зачет				
Итого по дисциплине		216		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Практические занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа
1	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»			18
2	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	6	2	40
3	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	6	2	38
4	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	2		40
5	Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»		2	20
6	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»		2	20
7	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	2		10
8	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»			6
ИТОГО		8	16	192
Итого по дисциплине		216		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»:

- Устный опрос

- Реферат

Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»:

- Устный опрос

- Аудиторная контрольная работа

- Тест

Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»:

- Устный опрос

- Реферат

Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»:

- Устный опрос

Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»:

- Устный опрос

- Аудиторная контрольная работа

- Реферат

Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»:

- Устный опрос

- Реферат

- Аудиторная контрольная работа

Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»:

- Устный опрос

Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»:

- Устный опрос

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

Бабайлова Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии [Электронный ресурс] / Бабайлова Г. П., Симбирских Е. С., Овсянников Ю. С. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 240 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/200267>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Гаврюшина И. В. Маслоделие и сыроделие : практикум для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Гаврюшина И. В., Погосян Д. Г. - Пенза : ПГАУ, 2019. - 83 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/142015>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

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

Карамеев С. В. Скотоводство : учебник / Карамеев С. В., Валитов Х. З., Карамеева А. С. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 548 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/115660>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

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.

Кобцев М. Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины / Кобцев М. Ф., Рагимов Г. И., Иванова О. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 192 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/133480>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Колосов Ю. А. Технология производства шерсти и баранины [Электронный ресурс] / Колосов Ю. А., Абонеев В. В. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/156396>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— : .

Яковлева С. Е. Производство продукции животноводства : учебно-методическое пособие / Яковлева С. Е., Гапон В. Е. - Брянск : Брянский ГАУ, 2017. - 112 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/133037>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

8.1.2. Дополнительная литература

Кабанов, Виктор Данилович. Интенсивное производство свинины : учеб. пособие для вузов / В. Д. Кабанов. - М. : 2003. - 400 с.— Текст : непосредственный.

Любимов А. И. Практикум по производству продукции животноводства / А. И. Любимов. - Москва : Лань", 2014.— URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=51725.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

8.2. 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 «Руконт»: 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/>

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, 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.
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт.,</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	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.

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Rames, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	<p>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</p>
4	Молодежный, ауд. 622	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы</p>	<p>Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий.</p>

5	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья. 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. 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>
---	------------------------	--	--

6	Молодежный, ауд. 623	<p>Специализированная мебель: столы лабораторные - 6 шт., табурет на металлическом каркасе - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., доска магнитно-маркерная - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: монитор Samsung - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: весы ВК-300 - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М -1 шт., центрифуга лабораторная ПЭ-6900 - 1 шт., пест.ступка фарфоровая - 1 шт., стеллаж лабораторный., весы REDMOND RS-736 - 1 шт., шкаф сушильный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., сепаратор - 1 шт., блендер - 1 шт., йогуртница - 1 шт., набор ареометров, рН-метр - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, микроскопы, мойка для лабораторной посуды, холодильник Regal - 1 шт., печь муфельная ПМ-8 - 1 шт., электро печь Lysva - 1 шт., клевер - 1 шт., дистиллятор для воды - 1 шт., водяная баня - 1 шт., гомогенизатор Universal Laboratory AID type MPW-309 - 1 шт., электро-маслобойка бытовая МЭ 12/200-1 - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий.
---	----------------------	---	--

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат сельскохозяйственных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (место работы)	Ивонина О. Ю. (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./