

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
_____/проф. Ш.Б.Хашегульгов
от «22» мая 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета
_____/ М.И.Ужахов
от «23» мая 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.ДВ.04.02 Технология первичной переработки продукции
животноводства**

Направление подготовки (магистратура)
36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль подготовки)
**Частная зоотехния, технология производства
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника
Магистр

Форма обучения
Очная

Магас, 2024г.

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование у магистров теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины: Изучить:

- технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов;
- физические, химические и другие способы воздействия на сырье животного происхождения;
- методы определения качества, условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы;
- стандартизацию и сертификацию продуктов переработки животноводческого сырья

2.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Данная учебная дисциплина «Технология первичной переработки продукции животноводства» входит в раздел обязательной части «Б1.О.05» ФГОС по направлению подготовки 36.04.02- Зоотехния, частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства»

Таблица 1 - Связь дисциплины «ТПППЖ» с предшествующими дисциплинами и сроки их изучения

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «ТПППЖ»	Семестр
Б1.Б.02.	Информационные технологии в науке и производстве	1
Б1.О.03.	История философии и науки.	1
Б1.В.02.	Биологические основы овцеводства	1
Б1.В.01.	Теоретические основы формирования продуктивности крупного рогатого скота	2
Б1.О.04.	Современные проблемы в зоотехнии	3

Таблица 2- Связь дисциплины «ТПППЖ» со смежными дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «ТПППЖ»	Семестр
Б1.Б.06	Методы и технологии обучения профессиональным дисциплинам	4
Б1.О.09.	Технология производства переработки и товароведения шерсти, кожевенного сырья и баранины».	4
Б1.О.11	«Научные основы повышения продуктивности сельскохозяйственных птиц»	4

Перечень последующих практик для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- 1) успешное прохождение учебной, научно-исследовательской, технологической и педагогической практик,
- 2) успешное выполнение научно-исследовательской работы,
- 3) успешное прохождение преддипломной практики,
- 4) выполнение ВКР.

3. Результаты освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «ТПППЖ» направлены на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции:

УК - 1 . Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

Общепрофессиональные компетенции

ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

Профессиональные компетенции:

ПК-1 способен разрабатывать режимы содержания животных, рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании совершенствовать технологии выращивания и содержания животных

ПК-2 способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий

В результате изучения дисциплины магистр должен:

Знать: — факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;

- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест убоя в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- основы технологии переработки продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки;
- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
- основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинноштучных изделий;
- порядок реализации продуктов переработки;
- стандартизацию продуктов животноводства и их переработки.

Уметь: — организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;

-осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и

упитанности, пор выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;

- правильно организовывать убой животных в хозяйстве;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество

продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;

- применять методы оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать.

Владеть: - техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: жира, белка, воды, минеральных веществ, витаминов, ферментов;

- техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя;
- техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов;
- техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Технология первичной переработки продукции животноводства

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 ч.

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в							Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)						
			Контактная работа				Самостоятель-ная работа									
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа(проект)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрольн. работ	Проверка реферата

1.	Раздел 1. Введение. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.																
1.1.	Тема 1.1 Основное достижение науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы.	4	8	2	2		4	8			4					4	
1.2.	Тема 1.2. Роль зооинженера в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также и в обеспечении населения продукцией высокого качества	4	8	2	2			4		4							
2.	Раздел 2. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.																
2.1.	Тема 2.1. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных	4	10	2	4		4	4		4							
2.2.	Тема 2.2. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. животных, птиц и кроликов	4	12	4	2			6		2	2						2
2.3.	Тема 2.3. Краткая характеристика мясных качеств наиболее распространенных видов убойных животных. Порядок проведения закупок с/х животных	4	10	2	2		6	4		4							
3.	Раздел 3. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат																
3.1.	Тема 3.1. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	4	12	2	4		6	4			2		2				
3.2.	Тема 3.2. Основные задачи при организации перевозок скота и птицы. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке.	4	12	2	4	6		6		6							

	Тема 3.3. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств	4	14	2	6		6	6		6								
Раздел 4. Порядок приема и сдачи животных для убоя																		
4.1.	Тема 4.1. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе.	4	10	2	4		4	4										
4.2.	Тема 4.2. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя.	4	10	4	4		2	4		4								
4.3.	Тема 4.3. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов. Правила сдачи -приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.	4	12	4	4		4	4								2		2
Раздел 5. Убой и первичная переработка мяса птицы и кроликов																		
5.1	Тема 5.1. Прием и контроль качества поступающей птицы и кроликов. Убой и первичная переработка птицы и кроликов	4	10	2	2			6		2		2						2
5.2	Тема 5.2. Характеристика готовой продукции цеха убоя и первичной переработки птицы и кроликов	4	12	2	4		6	6		4						2		
5.3	Тема 5.3. Охлаждение, сортировка, маркировка и фасовка птицы. Обработка перо - пухового сырья	4	16	4	6		6	6	2	2								2
	Подготовка к экзамену									27								
	Общая трудоемкость, в часах	4	117	12	24			132		27	54	Промежуточная аттестация						
												Форма						
												Зачет						
												Зачет с оценкой						
												Экзамен						+

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Вид учебной работы		
			Лекции	Практ. занятия	Самост. работа
1.	Введение	История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основное достижение науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Роль зооинженера в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также и в обеспечении населения продукцией высокого качества. Определение содержания предмета и его связь с другими дисциплинами.	2		8
2.	Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности	Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Краткая характеристика мясных качеств наиболее распространенных видов убойных животных. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных, птиц и кроликов	2	4	10
3.	Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	Транспортировка убойных животных на мясокомбинат Основные задачи при организации перевозок скота и птицы. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке к транспортировке. Транспортная документация и ее значение. Особенности транспортировки животных различными видами транспорта.. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств		4	6
4.	Порядок приема и сдачи животных	Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и		4	10

	для убоя.	птицы. Термины и определения на скот для убоя. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов. Правила сдачи -приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.			
5.	Убой и первичная переработка мяса птицы и кроликов	Прием и контроль качества поступающей птицы и кроликов. Убой и первичная переработка птицы и кроликов. Характеристика готовой продукции цеха убоя и первичной переработки птицы и кроликов Охлаждение, сортировка, маркировка и фасовка птицы. Обработка перо - пухового сырья		2	10
6	Переработка убойных животных	Понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей. Химический состав мышечной, жировой и соединительной тканей и их влияние на пищевую ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Общие понятия о пищевой, биологической и технологической ценности мяса. Основные физико -химические свойства мяса. Сортная рубка туш	2	4	10
7	Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов	Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, замороженное и размороженное). Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой.		4	10
8.	Изменение в мясе после убоя и при хранении	Сущность послеубойных изменений в мясе. Последовательность развития ферментативных процессов и их назначение. Факторы, влияющие на процессы созревания. Признаки созревшего мяса. Нежелательные изменения в мясе при хранении. Причины, условия возникновения пороков в мясе и мероприятия по их предубеждению. Санитарная оценка мяса	2	4	10
9.	Комплексная оценка	Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных. Качество мяса в зависимости от первичной	2	4	10

		переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).			
10	Химический состав мяса	Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.	2	4	10
11	Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья	1.Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. 2.Топленые жиры. Сбор и обработка жира -сырца. Технология вытопки. Изменение жира при хранении и методы определения его доброкачественности. 3.Кишечное сырье. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение. 4.Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и лечебные цели. 5.Эндокринное сырье. Сбор и первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. 6.Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. 7.Производство кормовой муки. 8.Технология кожевенно-мехового сырья. Хозяйственное значение кожевенно -мехового сырья. Методы съемки, обрядка, мездрение, способы консервирования и предупреждения. 9.Техническое сырьё. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.	2	4	10
12	Технология консервирования и хранения мяса и	Научное обоснование и значение различных методов консервирования. Сущность методов консервирования, оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки	2	4	8

	мясопродуктов	хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов – сублимационная сушка, ультрафиолетовое, инфракрасное облучение и др. Производство колбас, ветчинно - штучных изделий и мясных консервов			
13	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов.	Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специи для производства колбасных изделий. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш из отруба, обвалка, жиловка, измельчение, посол, созревание, измельчение шпика, приготовление фарша в куттере, шприцевание, вязка и навешивание батонов, термообработка (обжарка, варка, охлаждение), разделка мяса на копчености, копчение, варка и охлаждение, натирка специями, запекание. Ассортимент выпускаемой продукции.	2	4	10
14	Переработка продуктов птицеводства.	Морфологические признаки пищевых яиц. Химический состав. Сортировка и хранение. Требования ГОСТ и товарная оценка. Методы исследования качества пищевых яиц. Упаковывание, маркировка, транспортировка, хранение. Стандарт на убой птицы. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы Обработка тушек. Сортировка на категории	2	4	10
15	Понятие о меде и других продуктах пчеловодства	Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда. Требования ГОСТ. Сбор упаковка, маркировка, хранение, определение качества	-	4	10
16	Рыба и её первичная переработка	Классификация рыбы. Химический состав, пищевая ценность рыбы. Требования ГОСТ. Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов	-	4	6

		ВСЕГО	20	58	148
--	--	-------	----	----	-----

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Освоение курса осуществляется на практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работой студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты.

Активные и интерактивные формы проведения учебных занятий по дисциплине

№ п.п.	Тема программы дисциплины	Применяемые технологии	Кол-во аудит. часов
1	История развития животноводства. Одомашнивание и приручение животных.	Лекция с презентацией..	2
2	Пищевая ценность продуктов животноводства	Лекция с презентацией..	4
3	Технология переработки скота, птицы и продуктов их убоя.	Лекция с презентацией	2
4	Методы определения качеств продуктов животноводства и птиц.	Лекция с презентацией	2
5	Транспортировка убойных животных и продуктов животноводства.	Лекция с презентацией	2

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ № пп	Тематика	Количес тво часов	Вид работы	Контроль
--------------	----------	-------------------------	---------------	----------

1	Виды продуктивности с/х животных и их значение (молочная, мясная, шерстная, яичная, рабочая и плодовитость животных	10	Реферат	Защита
2	Технология молочного скотоводства	6	Реферат	Защита
3	Гигиена и ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота и продуктов его убоя Предубойный ветеринарный осмотр.	6	Доклад	Конспект
4	Болезни животных, передающиеся человеку при переработке скота, употреблении мясных и молочных продуктов..Пищевые отравления	8	Доклад	Конспект
5	Простейшие методы определения качеств продуктов животноводства и птиц. Определение качества мяса	6	Доклад	Конспект
6	Технология мясного скотоводства	6	Реферат	Защита
7	Технология выращивания молодняка	6	Реферат	Защита
8	Технология овцеводства	6	реферат	Защита
9	Транспортировка убойных животных и продуктов животноводства .Перегон скота и птицы.	6	Доклад	Конспект
10	Технология производства пищевых яиц	6	Доклад	Конспект
11	Перевозка продуктов животноводства. Транспортировка' молока.	6	Доклад	Конспект
12	Технология бройлерного птицеводства	6	Реферат	Защита
13	Прудовое рыбоводство. Типы рыбоводных хозяйств.Характеристика основных видов рыб, выращиваемых в прудах.	6	реферат	Защита
14	Технология приготовления молочных продуктов.	6	Доклад	Конспект
15	Технологии убоя и первичной обработки шкур пушных зверей	6	Реферат	Защита
20	Пчеловодство. Технология производства продуктов пчеловодства.	6	Реферат	Защита
21	Технология производства мясных продуктов.	6	Реферат	Защита
	Итого	132		

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Задачами самостоятельной работы по дисциплине «ТППЖ» является:

- расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях,
- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины,
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу магистра в плане отводится 132 часа.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- контрольная работа;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (контрольные работы, опросы на лекциях тесты),
- подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно (2 раза в семестр проводятся контрольные мероприятия).

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий и т.д.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация деятельности обучающегося

1. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения, пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины.

2. Ознакомление с терминами, понятиями с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь.
3. Определение вопросов, терминов, материала, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
4. Просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.)
5. Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
6. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам.
7. При подготовке к экзамену (зачету) необходимо ориентироваться на конспект

Перечень информационных технологий, используемых при
осуществлении образовательного процесса по дисциплине

<u>№</u>	<u>Название отдельной темы дисциплины (практического занятия или лабораторной работы), в которой используется ИТ</u>	<u>Перечень применяемой ИТ или ее частей</u>	<u>Цель применения</u>	<u>Перечень компетенци й</u>
1	Тема реферата: «Технология производства молока на промышленных комплексах»	Компьютер, проекционное оборудование интеракционная доска колонки, усилитель ППП	Визуализация информации и ее демонстрация для повышения уровня знаний и формирования компетенций	УК-1; ОПК-2; ПК-1.
2	Тема реферата: «Производство молочных продуктов».	Компьютер, проекционное оборудование интеракционная доска колонки, усилитель ППП	Визуализация информации и ее демонстрация для повышения уровня знаний и формирования компетенций	УК- 1; ПК-2,
3	Тема реферата:	Компьютер, проекционное	Визуализация	

	«Производство мясной продукции»	оборудование интеракционная доска колонки, усилитель ППП	информации и ее демонстрация для повышения уровня знаний и формирования компетенций	ОПК-6; ПК-1,
4	Тема реферата: «Транспортировка животных на убойный пункт»	Компьютер, проекционное оборудование интеракционная доска колонки, усилитель ППП	Визуализация информации и ее демонстрация для повышения уровня знаний	ОПК-2; ПК-2,
5	Тема доклада: «Технология производства яиц и мяса птицы.»	Компьютер, проекционное оборудование, интеракционная доска колонки, усилитель ППП	Визуализация информации	ПК-15, ПК-16.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Текущий контроль проводится в форме устного опроса, с использованием тестовых заданий по темам практических занятий, а так же в форме коллоквиумов и контрольных работ, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов. **итоговый** – сдача экзамена по разработанным билетам.

Шкала и критерии оценки аттестации в форме экзамена

Оценка (баллы)	Общие требования к результатам аттестации в форме экзамена
5 «Отлично»	Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, системно и глубоко, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены безупречно, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимуму.
4 «Хорошо»	Теоретическое содержание курса освоено в целом без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены с отдельными неточностями, качество выполнения большинства заданий оценено числом баллов, близким к максимуму.
3 «Удовлетворит	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном

ельно»	сформированы, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки.
2 «Неудовлетворительно»	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий не выполнено либо выполнено с грубыми ошибками, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимуму.

Соответствие форм оценочных средств темам дисциплины

№ п/п	Тема	Форма оценочного средства
1.	Технология молока	Реферат на тему: «Производство молока и молочных продуктов»
2.	Технология мясного скотоводства	Курсовая работа на тему: «Производство колбасных изделий»
3.	Технология птицеводства.	Реферат на тему: «Производство пищевых яиц».
4.	Технология овцеводства	Реферат на тему: «Производство баранины и его пищевая ценность».
5.	Технология рыбоводства	Реферат на тему: «Содержание и перевозка живой рыбы»
6.	Технология мясного скотоводства	Реферат на тему: «Убой скота, субпродукты 1, 2 категории и их использование.»

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1. Учебная литература

1. Основная

1. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства/ В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин/ Учебное пособие. – СПб.: Изд-во «Лань», 2015. – 176 с.
2. Стандартизация, технология переработки и хранение продукции животноводства/ Учебное пособие, 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Изд-во «Лань», 2016. – 624 с.
3. Технология первичной переработки продуктов животноводства: конспект лекций/ Н. С. Трубочанинова. – Белгород: Изд-во БелГСХА, 2010. – 66 с.

2.Дополнительная

1. Технология первичной переработки продуктов животноводства: практикум / Н. С. Трубочанинова, С.Н. Зданович. – Белгород: Изд-во БелГСХА, 2014. –

70 с. 6.2.

2. ГОСТы 2. Емельянов Ф.Н. Организация переработки сельскохозяйственной продукции/ Ф. Н Емельянов, Н. К.. Кириллов. - М.: Экмос, 2010. - 384 с.
3. Диланян З.Х. Молочное дело. М., «Колос», 2009. Золотаревский А.И. Русаков В.Н., Таршис М.Г. и др. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. М., «Пищевая промышленность», 1999.
4. Макарец Н.Г. и др. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства. М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э Баумана, 2003.
5. Бессарабов Б.Ф. и другие Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе Издательство «Лань» 2012.
6. Кисилева Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. Издательство «Лань» 2012.
7. Шарафутдинов Г.С. и другие. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства Издательство «Лань» 2012 .
8. Пронин В.В. и другие. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство «Лань» 2013.
8. Шевхужев А.Ф. Улимбашев М.Б. Молочное скотоводство Северного Кавказа М. 2013.

7.2. Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html> <http://www.don-agro.ru> <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)
<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека
<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека
<http://primo.nl.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru

Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС «КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА». Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информιο»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

7.3. Программное обеспечение

- 1.1. Microsoft Windows 7
- 1.2. Microsoft Office 2007
- 1.3. Программный комплекс ММИС “Деканат”
- 1.4. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия «Тестирования»
- 1.5. 1С Зарплата и Кадры
- 1.6. Антивирусное ПО Eset Nod32
- 1.7. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.8. Справочно-правовая система “Гарант”
- 1.9. 1С Бухгалтерия

7.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционные занятия проводятся в учебной аудитории №109.

Аудитория оснащена:

Специализированная мебель. Демонстрационное оборудование (стационарный микрофон, усилители мощности и акустические системы, Мультимедийное оборудование (интерактивная доска с проектором, аудиоколонки). Учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, диапозитивы, слайд-презентации).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории №109
оборудование: компьютер (доступ к сети интернет):

- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска,
- учебно-наглядные пособия,
- коллекция демонстрационных плакатов, муляжей..

Перечень технических средств, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Перечень основного оборудования	Нумерация разделов/тем дисциплины
1.	Проекционная установка BENO Digital Projector (1 шт.)	1- 6
2.	Интерактивная доска IPBOARD, серия CSIP (1 шт.)	1-6
3	Компьютеры(): Процессор- ЦП-Intel core i5-7400T 2,4Г Гц 64-х разрядная ОС, Носитель 1Еб	1-6

Рабочая программа дисциплины **«Технология первичной переработки продукции животноводства»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423н

Программу составил:

профессор кафедры зоотехнии, к.с/х.н. Хашегульгов Ш.Б.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»

Протокол № 8 от «22» мая 2024г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета

Протокол № 3 от «22» мая 2024 г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой