**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**
**федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования**
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**

Учебно-научный департамент биомедицинских, ветеринарных и экологических направлений

Кафедра ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Технология убоя животных и переработка мясопродуктов"

(наименование дисциплины)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

36.05.01 "Ветеринария"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

"Ветеринарная фармация"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2020 г.

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработка мясопродуктов» является формирование теоретических и практических знаний, позволяющие ему контролировать технологические процессы на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины

- изучить технологию хранения и первичной переработки животноводческой продукции,
- знать требования к качеству сырья и готовому продукту,
-определить социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология убоя животных и переработка мясопродуктов» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

| **Шифр** | **КОМПЕТЕНЦИЯ** |
|---|---|
| | **Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)** |
| **ПК-1** | **Способен анализировать закономерности строения и функционирования органов и систем организма, использовать общепринятые и современные методы исследования для своевременной диагностики и осуществления лечебно-профилактической деятельности (в том числе диспансеризации) на основе гуманного отношения к животным** |
| ПК-1.1 | Проводит анализ информации о происхождении, назначении животных, условиях кормления, содержания, о возникновении и проявлении заболевания, в том числе эпизоотической обстановке, изучение общеоздоровительных мероприятий по формированию здорового поголовья животных; методов ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств; методов профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных болезнях |
| ПК-1.2 | Проводит общепринятые и современные методы исследования для своевременной диагностики животных, о возникновении и проявлении заболевания, в том числе эпизоотической обстановке, современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств |
| ПК-1.3 | Проводит лечебно-профилактическую деятельность (в том числе диспансеризации) на основе гуманного отношения к животным, а так же осуществления экспертизы и контроля мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охране территорий РФ о заноса заразных болезней из других государств |

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технология убоя животных и переработка мясопродуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработка мясопродуктов».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины, практики* | Последующие дисциплины, практики* |
|---|---|---|---|
| ПК-1 | Способен анализировать закономерности строения и функционирования органов и систем организма, использовать общепринятые и современные методы исследования для своевременной диагностики и осуществления лечебно-профилактической деятельности (в том числе диспансеризации) на основе гуманного отношения к животным | Анатомия животных<br>Гигиена животных<br>Клиническая диагностика<br>Клиническая практика<br>Физиология и этология животных<br>Цитология, гистология и эмбриология | Акушерство, гинекология и андрология<br>Анестезиология, реанимация, интенсивная терапия<br>Ветеринарная санитария<br>Врачебно-производственная практика<br>Гематология<br>Зоопсихология<br>Общая и частная хирургия<br>Оперативная хирургия с топографической анатомией<br>Паразитология и инвазионные болезни<br>Преддипломная практика<br>Реконструктивно-восстановительная хирургия (травматология, ортопедия, онкология, неврология)<br>Терапия болезней (незаразные, инфекционные, паразитарные)<br>Эпизоотология и инфекционные болезни |

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

## 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технология убоя животных и переработка мясопродуктов» составляет 4 з.е.

*Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для очной формы обучения.*

| Вид учебной работы | Всего, ак. ч. | Семестр(-ы) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 6 | | | | | |
| **Контактная (аудиторная) работа (всего)** | 64 | 64 | | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено) | 32 | 32 | | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | 3 | 3 | | | | | |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - | - | | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | | | | | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 32 | 32 | | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | 6 | 6 | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 44 | 44 | | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено) | 8 | 8 | | | | | |
| Часов на контроль: | 36 | 36 | | | | | |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен) | - | Эк | | | | | |
| Общая трудоемкость час | 144 | 144 | | | | | |
| зач. ед. | 4 | 4 | - | | | | |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

*Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы*

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ<br>Содержание раздела (темы) | Вид учебной работы* |
|---|---|
| **Раздел 1. Технология продуктов убоя животных** | |
| Тема 1.1 Тенденции производства и потребление мяса и мясопродуктов в России и в мире. Состав и свойства мяса | ЛК |
| Тема 1.2 Факторы, влияющие на качество мяса. Количественная и качественная характеристика мясной продукции животных | ПЗ |
| Тема 1.3 Технология убоя животных. | ЛК |
| Тема 1.4 Хранение мяса и мясопродуктов. Изменение в мясе после убоя. Пороки мяса. | ПЗ |
| Тема 1.5 Определение сырьевых ресурсов готовой и вспомогательной продукции в цехе убоя скота<br>Определение вида, направления продуктивности животных.<br>Определение категорий упитанности животных | СР |
| Тема 1.6 Состав и свойства мяса. Биохимические изменения мяса в процессе<br>убоя и переработки | ЛК |

| | |
|---|---|
| Тема 1.7 Определение видовой принадлежности мяса<br>Определение различны х категорий свеж его мяса по органолептическим,физикохимическими, микробиологическими показателями<br>Изучение методики послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, свиней, баранов<br>Изучение состава микрофлоры и физико-химические изменения на различны х стадиях гниения | СР |
| **Раздел 2. Технология мясных продуктов** | |
| Тема 2.1 Технология производства колбасных изделий. | ЛК |
| Тема 2.2 Технология производства цельно мышечных и деликатесных изделий. | ПЗ |
| Тема 2.3 Технология производства полуфабрикатов. | ЛК |
| Тема 2.4 Упаковка мясопродуктов. Санитарная обработка технологического оборудования | ПЗ |
| Тема 2.5 Стандартизация и сертификация продуктов убоя животных. | ЛК |
| Тема 2.6 Основные технологические процессы переработки КРС, МРС, свининей | ЛК |
| Тема 2.7 Составление схемы работы мясного цеха малой мощности.<br>Выявления дефектов - ухудшающих товарный вид туш после убоя животных.<br>Определение категории упитанности крупного рогатого скота. ГОСТ 5110-87<br>Составление технологической схем ы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС, МРС, свиньи<br>Товароведение, клеймение, показатели качества и пищевая ценность мяса | СР |
| Тема 2.8 Знакомство с оформлением документов при отправке животных на убой<br>Рассчитать потребность при транспортировке животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в транспорте.<br>Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в кормах.<br>Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в подстилке.<br>Заполнение товарно-транспортной накладной на отправку животных разны х пород.<br>Знакомство с оформлением ветеринарного свидетельства на отправляемых животных разных пород. | СР |
| **Промежуточная аттестация** | |
| Промежуточная аттестация | Экзамен |

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины*

| Тип аудитории | Оснащение аудитории | Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости) |
|---|---|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет | Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО “БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста" |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет | |
| Аудитория для самостоятельной работы обучающихся | Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет | |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Основная литература:*

1. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?

2. Мурусидзе Д. Н., Легеза В. Н., Филонов Р. Ф. Технологии производства продукции животноводства : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 417 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/495076

3. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 290 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497415

4. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/152644

*Дополнительная литература:*

1. Царегородцева Е. В. Биохимия мяса : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 165 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497416
2. Шарафутдинов Г. С., Сибагатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шувариков А. С., Аскаров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 624 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/130579
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/169451

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru

2. Базы данных и поисковые системы:

- справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.
Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом.
Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов.
По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработка мясопродуктов» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.