

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

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: 22.04.2024  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Технология убоя животных и переработки мясопродуктов"**

(наименование дисциплины)

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

**36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

**"Ветеринарно-санитарная экспертиза"**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,  
2024 г.

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология убоя животных и переработки 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 переработки 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<br>(в рамках данной дисциплины)  |
| ПК-2    | Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач |
| ПК-2 .1 | Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.   |
| ПК-2 .2 | Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения   |
| ПК-2 .3 | Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений   |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технология убоя животных и переработки 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 переработки мясопродуктов».

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

| Шифр | Наименование компетенции   | Предшествующие дисциплины, практики* | Последующие дисциплины, практики*  |
|------|--|--------------------------------------|--|
| ПК-2 | Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач |                                      | Болезни птиц, рыб, экзотических и диких животных<br>Ветеринарная санитария<br>Ветеринарно-санитарная практика<br>Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения<br>Внутренние незаразные болезни<br>Паразитарные болезни<br>Преддипломная практика<br>Производственный ветеринарно-санитарный контроль<br>Технология молока и молочных продуктов |

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

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

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

| Вид учебной работы  | Всего,<br>ак. ч. | Семестр(-ы) |     |    |   |   |   |
|---|------------------|-------------|-----|----|---|---|---|
|   |                  | 3           | 2   |    |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                       | 16               | 16          | 34  |    |   |   |   |
| в том числе:  | -                | -           | -   | -  | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)   | 6                | 6           | -   |    |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки<br>(если предусмотрено) | -                | -           | -   |    |   |   |   |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                           | -                | -           | -   |    |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки<br>(если предусмотрено) | -                | -           | -   |    |   |   |   |
| практические занятия (если предусмотрено)                           | 10               | 10          | 34  |    |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки<br>(если предусмотрено) | 2                | 2           | -   |    |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                  | 119              | 119         | 4   |    |   |   |   |
| в том числе:  | -                | -           | -   | -  | - | - | - |
| в форме практической подготовки<br>(если предусмотрено)             | 23               | 23          | -   |    |   |   |   |
| Часов на контроль:  | 9                | 9           | 18  |    |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/<br>экзамен)      | -                | Эк          | Эк  |    |   |   |   |
| Общая трудоемкость  | час              | 144         | 144 | 56 |   |   |   |
|   | зач. ед.         | 4           | 4   | -  |   |   |   |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

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

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ  | Вид учебной<br>работы* |
|--|------------------------|
| Содержание раздела (темы)  |                        |
| <b>Раздел 1. Технология продуктов убоя животных</b>  |                        |
| 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 убоя и переработки  | ЛК                     |

|   |         |
|---|---------|
| Тема 1.7 Определение видовой принадлежности мяса<br>Определение различных категорий свежего 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 различных стадиях гниения  | СР      |
| <b>Раздел 2. Технология мясных продуктов</b>  |         |
| Тема 2.1 Технология производства колбасных изделий.   | ПЗ      |
| Тема 2.2 Технология производства цельно мышечных и деликатесных изделий.  | ПЗ      |
| Тема 2.3 Технология производства полуфабрикатов.  | ЛК      |
| Тема 2.4 Упаковка мясopодуKтов. Санитарная обработка технологического оборудования  | ПЗ      |
| Тема 2.5 Стандартизация и сертификация продуктов убоя животных.   | ЛК      |
| Тема 2.6 Основные технологические процессы переработки КРС, МРС, свининой   | 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 схемы 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 разных пород.<br>Знакомство с оформлением ветеринарного свидетельства на отправляемых животных разных пород. | СР      |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |         |
| 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., Шуваригов А. С., Аскаргов 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.elsevier.com/locate/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 убой животных и переработки мясопродуктов» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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