

**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**

**"Технологии переработки продукции животноводства"**

(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,  
2024 г.

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технологии переработки продукции животноводства» 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 «Технологии переработки продукции животноводства» 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)
<b>ОПК-1</b>	<b>Способен определять биологический статус и нормативные клинические показатели органов и систем организма животных.</b>
ОПК-1.2	Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения
ОПК-1.3	Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
<b>ПК -5</b>	<b>Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</b>
ПК -5.1	Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Технологии переработки продукции животноводства» 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 «Технологии переработки продукции животноводства».

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины, практики*	Последующие дисциплины, практики*
------	--------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

ОПК-1	Способен определять биологический статус и нормативные клинические показатели органов и систем организма животных.	Анатомия животных Ветеринарная генетика Гигиена животных Курсовая работа "Кормление животных с основами кормопроизводства" Курсовая работа "Анатомия животных" Общепрофессиональная практика Физиология и этология животных	Иммунология Общая и частная хирургия Оперативная хирургия с топографической анатомией Офтальмология, стоматология Производственный ветеринарно-санитарный контроль
ПК -5	Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	Организация ветеринарного дела Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора	Ветеринарно-санитарная экспертиза Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза Преддипломная практика Производственный ветеринарно-санитарный контроль

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

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Технологии переработки продукции животноводства» 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)					
		5	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	54	54	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	18	18	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	1	1	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	36	36	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	7	7	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	54	54	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	10	10	-				
Часов на контроль:	36	36	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/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 работы*
Содержание раздела (темы)	
<b>Раздел 1. Технология переработки молока</b>	
Тема 1.1 Технология питьевого молока и сливок. Основные виды питьевого молока: пастеризованное, стерилизованное, топленое, белковое, восстановленное, витаминизированное, нежирное и другие виды. Характеристика и особенности технологии отдельных видов молока.	ЛК
Тема 1.2 Технология кисломолочных продуктов и продуктов детского питания.	ПЗ
Тема 1.3 Технология сливочного масла. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Оценка качества масла.	ПЗ
Тема 1.4 Технология сыра. Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.	ЛК
Тема 1.5 Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Производство и потребление молока и молочных продуктов в России и других странах мира. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Классификация факторов. Условия получения доброкачественного молока. Требования, предъявляемые к молоку.	СР
<b>Раздел 2. Технология продуктов убоя животных</b>	
Тема 2.1 Тенденции производства и потребление мяса и мясопродуктов в России и в мире. Состав и свойства мяса	ЛК
Тема 2.2 Факторы, влияющие на качество мяса. Количественная и качественная характеристика мясной продукции животных	ПЗ
Тема 2.3 Технология убоя животных.	ЛК
Тема 2.4 Хранение мяса и мясопродуктов. Изменение в мясе после убоя. Пороки мяса.	ПЗ
Тема 2.5 Тенденции производства и потребление мяса и мясопродуктов в России и в мире. Состав и свойства мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Количественная и качественная характеристика мясной продукции животных. Технология убоя животных. Хранение мяса и мясопродуктов. Изменение в мясе после убоя. Пороки мяса.	СР
<b>Раздел 3. Технология мясных продуктов</b>	
Тема 3.1 Технология производства колбасных изделий.	ЛК
Тема 3.2 Технология производства цельно мышечных и деликатесных изделий. Технология производства полуфабрикатов.	ПЗ

Тема 3.3 Упаковка мясопродуктов. Санитарная обработка технологического оборудования	СР
Тема 3.4 Стандартизация и сертификация продуктов убоя животных.	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. Николаева М.А., Карташова Л.В. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2021. - 320 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=363407>
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. Мурусидзе Д. Н., Филонов Р. Ф., Легеза В. Н. Технологии производства продукции животноводства : Учебное пособие Для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 417 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/495121>
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. 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. Сидоренко О.Д. Микробиологические основы природной закваски молока : Учебно-методическая литература. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 230 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=389463>
3. Шарафутдинов Г. С., Сибагатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварики А. С., Аскарлов 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>

### *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 «Технологии переработки продукции животноводства» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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