

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 00:01:33

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf7ba1ca8b448432ab6ca6191a654f76dd40c61d6cc00ae2

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

Утверждаю
Декан Института землеустройства
и агротехнологий

_____ Наумова Т.В.
_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология первичной переработки продуктов животноводства

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий (ИЗиАТ)

Статус дисциплины Б1.В.05

Курс 3 Семестр 5

Учебный план набора 2020 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач.,зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
5	72	46	18	-	28	-	26	-	зачёт
Итого	72	46	18	-	28	-	26	-	зачёт

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 2 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 17 апреля 2020 г., протокол № 7.

Разработчик: к.с-х.н, доцент,

Кияшко Н.В

1. Цели и задачи дисциплины(модуля)

Цель: формирование у обучающихся навыков решения вопросов подготовки скота и птицы к использованию их в качестве сырья для мясной промышленности

Задачи:

- изучить порядок реализации и транспортировки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия;
- изучить основную технику ветосмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных, определения качества мяса;
- научиться определять упитанность сельскохозяйственных животных и птицы;
- ознакомиться с морфологией, химией мяса и с основными способами переработки сельскохозяйственных животных и птицы

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Б1.В.05

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 2 ПК-1.2	Анализирует принципы организации производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- требования к убойным животным, состав, свойства мяса и требования к нему (ПК-1.2);
- технологические процессы при переработке животного сырья и мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства (ПК-1.2)

Уметь:

- разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства, учитывая микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства (ПК-1.2)

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную

работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Семестры				Всего часов
	5	6	7	8	
Контактная работа с преподавателем (всего)	46				46
В том числе:					
Лекции (Л)	18				18
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)	28				28
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Коллоквиумы (К)					
<i>Другие виды контактной работы</i>					
Самостоятельная работа (всего)	26				26
В том числе:					
Курсовой проект(работа) (КП, КР)					
Расчетно-графические работы (РГР)					
Реферат (Р)					
Контрольная работа					
Подготовка к докладам, тестированию, практическим занятиям, самоподготовка					
Подготовка к зачёту					
Подготовка презентаций					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачёт				зачёт
Общая трудоёмкость час	72				72
зач. ед.	2				2

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Технология продуктов убоя животных и птицы	Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Виды транспортировки животных и птицы Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности
2	Переработка убойных животных	Типы предприятий по переработке животных и птицы. Предубойное содержание скота и его значение. Способы убоя скота на мясокомбинатах и бойнях. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую продуктивность мяса Технология кожи и мехового сырья. Хозяйственное значение

Предшествующие дисциплины (модули)										
1	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+							

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод		2			2
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СР
1	Практическое занятие	Методы контроля качества мяса	Исследовательский метод Работа в микрогруппах	2

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен

8 Практические и семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость (час.)
1.	1	Ознакомление с ГОСТами	2
2	1	Порядок и условия сдачи и приёма скота и птицы	2
3	1	Порядок и условия сдачи и приёма скота и птицы	2
4	2	Технология первичной переработки убойных животных	2
5	2	Технология первичной переработки убойных животных	2
6	2	Технология первичной переработки убойных животных	2
7	2	Технология первичной переработки убойных животных	2
8	3	Методы контроля качества мяса	2
9	3	Методы контроля качества мяса	2

10	3	Методы контроля качества мяса	2
11	4	Технология консервирования мяса и мясопродуктов	2
12	4	Технология консервирования мяса и мясопродуктов	2
13	4	Технология консервирования мяса и мясопродуктов	2
14	4	Хранения мяса и мясопродуктов	2
	Итого		28

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1.	Технология продуктов убоя животных и птицы	8	Конспект Опрос
2	2.	Переработка убойных животных	8	Конспект Опрос
3	3.	Химический состав мяса	4	Конспект Опрос
4	4.	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	6	Конспект Опрос
Итого			26	26

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с.

2. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Электрон. текст. дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 134 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

3. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убо. Ч. 2 [Электронный ресурс] / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Электрон. текст. дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 116 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

11.2 Дополнительная литература:

1. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Практикум /сост. Л.А. Асинская; ФГБОУ ВПО "Приморская государственная сельскохозяйственная академия". - Уссурийск : [б. и.], 2012. - 148 с.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарифудинов [и др.]. – Электрон. текст. дан. – СПб.: Лань, 2012. – 608 с. – Режим доступа: www.e.lanbook.com.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]:

методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 16 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- MicrosoftOffice 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская государственная библиотека URL: [http// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10 2019 г.- 26.102020)
6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 3 – Лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>

<p>692510, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44,</p> <p>Ауд. 313 – лаборатория переработки молока.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (12 посадочных мест). Доска меловая.</p> <p>Вытяжной шкаф Лаб-1800 ШВ-Н, раковина, 2 стеклянных шкафа, разделочные столы, лабораторный стол, сушильный шкаф, термостат, 2-х комф.эл.плитка, сепаратор Ротор, сепаратор-сливкоотделитель, сепаратор-маслобойка, центрифуга, Электронный анализатор качества молока (пФ) «Клевер», дистиллятор, микроскопы, электро шкаф ШОЛ-3,5 (пф), люминоскоп «Филин», водонагреватель ARISTON SG 10 OR.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: ноутбук SamsungR 530, проектор Optoma DX 302 DLP, экран Projecta 145×145 см на штативе.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК IntelCeleronE3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 20 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с

обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.