

**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  
\_\_\_\_\_/А.А.Мурзабеков  
от «19» марта 2025г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан агроинженерного факультета  
\_\_\_\_\_/ М.И.Ужахов  
от «20» марта 2025г.

**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, 2025г.**

## 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 уоя 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 уоя;
  - 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 уоя 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 ( <i>по семестрам</i> )
			Контактная работа	Самостоятельная работа	

[illegible]

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							
<b>Раздел 4. Порядок приема и сдачи животных для убоя</b>																	
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
<b>Раздел 5. Убой и первичная переработка мяса птицы и кроликов</b>																	
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
	<i>Подготовка к экзамену</i>									27							
	Общая трудоемкость, в часах	4 сем	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	Само ст. 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	Транспортировка убойных животных на мясокомбинат Основные задачи при организации перевозок скота и птицы. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке к транспор-		4	6



	мясокомбинат	тировке. 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.	Порядок приема и сдачи животных для убоя.	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 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.		4	10
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 разрубка туш	2	4	10
7	Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов	Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, заморозенное и размороженное). Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой.		4	10
8.	Изменение в мясе после убоя и при	Сущность послеубойных изменений в мясе. Последовательность развития ферментативных процессов и их назначение. Факторы, влияющие на процессы созревания.	2	4	10

	хранении	Признаки созревшего мяса. Нежелательные изменения в мясе при хранении. Причины, условия возникновения пороков в мясе и мероприятия по их предубеждению. Санитарная оценка мяса			
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 переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).	2	4	10
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,	2	4	10

		обрядка, мездрение, способы консервирования и предупреждения. 9.Техническое сырьё. Пух, перо, рога, копыта, кость, волос, щетина и их хозяйственное значение.			
12	Технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов	Научное обоснование и значение различных методов консервирования. Сущность методов консервирования, оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки 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	2	4	8
13	Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов.	Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырьё 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	Количество 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 шкурок 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 «ТПППЖ» 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

№	Название отдельной темы дисциплины (практического занятия или лабораторной работы), в которой используется ИТ	Перечень применяемой ИТ или ее частей	Цель применения	Перечень компетенций
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	УК-1; ОПК-2; ПК-1.

			компетенций	
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: «Производство мясной продукции»	Компьютер, проекционное оборудование интеракционная доска колонки, усилитель ППП	Визуализация 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.
	Теоретическое содержание курса освоено в целом без



4 «Хорошо»	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 «Удовлетворительно»	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном 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. Трубчанинова. – Белгород: Изд-во БелГСХА, 2010. – 66 с.

## **2.Дополнительная**

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

### 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. №423и

Программу составил:

доцент кафедры зоотехнии, к.б.н. Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»  
Протокол № 7 от «19» марта 2025г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета  
Протокол № 3 от «20» марта 2025 г.

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

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