

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 05-3/ЗиЭ-50

Технология первичной переработки и стандартизации продуктов животноводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b36030205_25_1_3Э.plx.plx
Направление - Зоотехния

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 60

Виды контроля в семестрах:

зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	16 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972)

Составлена на основании учебного плана:

Направление - Зоотехния

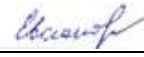
утвержденного учёным советом вуза от 27.03.2025 протокол № 38.

Разработчик (и) РПД:

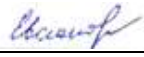
старший преподаватель  Т.П. Мырьянова

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания
Протокол №20/1 от 21.04.2025 г.

Зав. кафедрой разработчика  Гоголева П.А.

Зав.профилирующей кафедрой  В.К.Евсюкова.

Протокол заседания кафедры №24 от 24.04.2025 г.

Председатель МК факультета  В.К.Евсюкова

Протокол заседания МК факультета №5 от 29.04.2025

Декан факультета агробизнеса  А.А. Сидоров
07.05. 2025 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК В.К. Евсюкова
Протокол №10 от 20.05.2026 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Зоотехнии имени академика А.В. Чугунова
Протокол №18 от 19.05.2026 г.
Зав. кафедрой В.К. Евсюкова

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
Протокол № _____ от _____ 2027 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Зоотехнии имени академика А.В. Чугунова
Протокол № _____ от _____ 2027 г.
Зав. кафедрой _____ В.К. Евсюкова

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
Протокол № _____ от _____ 2028 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
Зоотехнии имени академика А.В. Чугунова
Протокол № _____ от _____ 2028 г.
Зав. кафедрой _____ В.К. Евсюкова

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
Протокол № _____ от _____ 2029 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры
Зоотехнии имени академика А.В. Чугунова
Протокол № _____ от _____ 2029 г.
Зав. кафедрой _____ В.К. Евсюкова

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Изучение основ производства, переработки и стандартизация продуктов животноводства

Для достижения поставленной цели в дисциплине рассматриваются следующие вопросы:

- требования к качеству произведенного сельскохозяйственного сырья;
- основы материального расчета при переработке сельскохозяйственного сырья;
- технология первичной обработки сырья;
- технология производства готовой продукции из сельскохозяйственного сырья;
- стандартизация продуктов животноводства

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборноинструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

ИД-1-ОПК-4: Знает современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Знать: представление о технологии производства, переработки и хранении сырья, стандартизацию продуктов животноводства; нормативные документы, методы определений показателей качества сырья и продуктов животноводства; требования к качеству сырья животного происхождения, технологические процессы его переработки, особенности деятельности предприятий АПК, современные тенденции развития технологии переработки продукции животноводства

ИД-2-ОПК-4: Умеет обосновывать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборноинструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Уметь: работать с нормативной документацией по переработке с/х сырья, ориентироваться в основных технологических процессах переработки и хранения сырья; использовать основные технологии производства, переработки и хранения, стандартизации продуктов животноводства и современных тенденциях их развития

ИД-3-ОПК-4: Владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Владеть: информацией о факторах, влияющих на эффективность технологических процессов, современных тенденциях развития АПК; информацией о назначении, содержании технологических процессов переработки и хранении, особенностях деятельности предприятий АПК; современные направления в технологии производства, переработки и хранении, стандартизации продуктов животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	технологические процессы первичной переработки и хранения сырья ЖП, нормативные требования к качеству сырья, стандартизацию продуктов животноводства
2.2	Уметь:
2.2.1	рассчитывать материальный баланс, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения с/х сырья, стандартизации продуктов животноводства, нормативной документации, современных тенденциях развития предприятий АПК
2.3	Владеть:
2.3.1	навыками составления технологических схем, работы с нормативной документацией, методами расчета материального баланса, методами определения показателей качества сырья и готовых продуктов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Введение в специальность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Инновационные технологии в животноводстве
3.2.2	Планирование и прогнозирование в экономике
3.2.3	Экономика отраслей животноводства

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Недель	16 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Технология производства, переработки и хранения молока. Стандартизация продуктов животноводства					
1.1	Состав и свойства молока /Ср/	8	4	ИД-1ОПК -4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.2	Производство, первичная переработка и хранение молока /Лек/	8	2	ИД-1ОПК -4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.3	Исследования сырого молока по требованиям ГОСТ /Лаб/	8	4	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.4	Технология производства и хранения питьевого молока и сливок /Лек/	8	2	ИД-1ОПК -4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.5	Исследование питьевого молока по требованиям ГОСТ /Лаб/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.6	Технология питьевого молока и сливок /Ср/	8	4	ИД-1ОПК -4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.7	Технология производства и хранения кисломолочных продуктов /Лек/	8	4	ИД-1ОПК -4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.8	Составление технологических схем по производству кисломолочных продуктов /Пр/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.9	Исследования кисломолочных продуктов по требованиям ГОСТ /Лаб/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.10	Технология производства и хранения масла /Ср/	8	6	ИД-1ОПК -4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.11	Исследование сливочного масла по требованиям ГОСТ /Лаб/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
1.12	Методы расчета материального баланса молочных продуктов /Пр/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.3, Л1.4, Л2.2 Э1,Э2,Э3	
	Раздел 2.Технология производства, переработки и хранения мяса. Стандартизация продуктов животноводства					
2.1	Химический состав и пищевая ценность мяса /Ср/	8	4	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.2	Методы расчета материального баланса продуктов переработки мяса /Пр/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.3	Первичная обработка мяса /Лек/	8	4	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.4	Составление технологических схем по первичной обработке мяса /Пр/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	

2.5	Холодильная обработка мяса убойных животных /Ср/	8	6	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.6	Холодильная обработка мяса убойных животных /Пр/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.7	Технология первичной обработки и хранения мяса птицы /Ср/	8	6	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.8	Обработка субпродуктов /Ср/	8	6	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.9	Обработка шкур, кишок /Ср/	8	6	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.10	Обработка кишок	8	4	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.11	Технология производства колбасных изделий /Лек/	8	2	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.12	Технология производства колбасных изделий /Пр/	8	4	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.13	Технология производства колбасных изделий /Лаб/	8	4	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.14	Технология производства колбасных изделий /Ср/	8	6	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.15	Технология производства мясных полуфабрикатов /Лек/	8	2	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.16	Технология производства мясных полуфабрикатов /Лаб/	8	2	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.17	Технология производства мясных полуфабрикатов /Пр/	8	2	ИД-1ОПК -4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	
2.18	Технология продуктов из свинины, говядины /Ср/	8	6	ИД-2ОПК -4 ИД- 3ОПК-4	Л1.1, Л1.2, Л2.1 Э1,Э2,Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1 Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Гусева Т.Ю.	Технология первичной переработки продукции животноводства	КГСХА, 2021 — Часть 2 — 2021. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252104
Л1.2	Гуринович, Г.В.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота	Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027
Л1.3	Хромова Л.Г.	Технология молока и молочных продуктов	Воронеж : ВГАУ, 2019. — 259 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178982
Л1.4	Крусъ Г.Н.	Технология молока и молочных продуктов	Москва, Колос, 2007

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1.	Мышалова О.М.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя	Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552
Л2.2.	Буянова И.В.	Технология молока и молочных продуктов	Кемерово : КемГУ, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-89289-838-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60190

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
-------	--------------------------------------

7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.5	Архиватор WinRar
7.3.6	Windows 7
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
Э1	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС "Ирбис64
Э2	Электронный ресурс издательства "Юрайт", договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС № 7850 от 03.04.2026 г.
Э3	53 наименований журналов на платформе научной электронной библиотеки Elibrary.ru
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.2	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.3	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
Аудитория для занятий лекционного, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации № 1.226 Кабинет № 39, площадь 58,5м2 Оборудование: Проектор KSP-4000SLCDProjector Монитор – ЖК сенсорный ESPE-LearningDeskKPC370 Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы. № 1.311 Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Кабинет № 7 – 73,3 м2 Оборудование: Термостат ТС-80 - 1 шт.; Рефрактометр - 1 шт.; Электропечь «Лысьва» - 1 шт.; Анализатор «Клевер-1М» - 1 шт.; Весы лабораторные AcomJW-1-200 - 1 шт.; Весы СМП-84 - 1 шт.; Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.; Сепаратор - 1 шт.; Печь ПСЛ1-180 - 1 шт.; Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02 - 1 шт.; Учебная мебель: Шкаф для реактивов - 1 шт.; Шкаф для хранения кислот и щелочей - 1 шт.; Шкаф д/документов - 1 шт.; Стол для весов ЛАБ-1200 - 1 шт.; Вытяжной шкаф - 1 шт.; Табурет СМ-29 - 1 шт.; Навесной сушильный стенд д/посуды - 1 шт.; Стол д/титрования - 1 шт.; Стол островной - 1 шт.; Стол пристенный - 1 шт.; Стол-мойка - 1 шт.; Стол д/микроскопирования - 1 шт.; Стол передвижной - 1 шт.; Доска 3-хэлементная д/написания мелом и фломастером - 1 шт.; Тумба подкатная из меламина с 3 ящиками - 1 шт.; Стол 3-х местный - 1 шт.; Стол лабораторный - 1 шт.; Стол физ. электрифицированный - 1 шт.; рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов № 2.114 Кабинет № 71, площадь 181,7м² Оборудование мультимедийное, компьютерные столы, стулья, ПК.	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	
9.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 9.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ. 9.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ. 9.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов. 9.5.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).	
10. ПРИЛОЖЕНИЕ	
10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ. 10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ. 10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов. 10.5..Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости). 10.6.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя). 10.7.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя). 10.8.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).	

Лист изменений и дополнений**на 2025-2026 учебный год**

Номер	Номера разделов/пунктов			Основание для внесения изменений
	Изменения	Дополнения	Аннулированные	
1	Присвоить почетное имя академика А.В. Чугунова кафедре зоотехнии факультета агробизнеса.			Приказ №01/315 от 18.09.2025 года «Об переименовании структурных подразделений ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ»

Лист изменений и дополнений**на 2026-2027 учебный год**

Номер	Номера разделов/пунктов			Основание для внесения изменений
	Изменения	Дополнения	Аннулированные	
1	В п. 7.1 рабочих программ дисциплин ОПОП, в связи с актуализацией и заключением нового лицензионного договора № 7850 от 03.04.2026 г. с ЭБС Юрайт.			Протокол МК ФАБ №10 от 20.05.2026г.