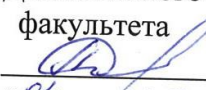


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 21.03.2025 14:41:00  
Уникальный программный ключ:  
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a507b5cf72

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»**

**СОГЛАСОВАНО**  
Декан биолого-технологического  
факультета  
  
А.И. Афанасьева  
«01» марта 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе  
  
С.И. Завалишин  
«01» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки продуктов животноводства

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ»**

Направление подготовки  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль)  
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы переработки животного сырья» составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от 30 января 2024г.

И.О. зав. кафедрой,  
к. с.-х. наук, доцент

 В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» \_февраля\_ 2024 г.

Председатель методической комиссии  
к.б.н., доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:  
д-р с.-х наук, профессор

 Н.И. Владимиров

## Оглавление

|                                                                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.Цель и задачи освоения дисциплины                                                                                                             | 4  |
| 2.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО                                                                                                          | 4  |
| 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы | 4  |
| 4.Требования к результатам освоения содержания дисциплины                                                                                       | 5  |
| 5.Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий                                                                                        | 5  |
| 6.Тематический план изучения дисциплины                                                                                                         | 6  |
| 7.Образовательные технологии                                                                                                                    | 10 |
| 8.Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации                                                          | 11 |
| 9.Ресурсное обеспечение.                                                                                                                        | 11 |
| 10.Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины                                                                         | 12 |
| Приложения                                                                                                                                      | 14 |

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у студентов профессиональных навыков в освоении технологических основ производства и переработки продукции скотоводства, птицеводства, свиноводства, овцеводства, коневодства, оленеводства и другой продукции.

**Задачи дисциплины:**

1. Состояние животноводства и технологии производства продукции животноводства;
2. Общую структуру перерабатывающей отрасли, ее основные тенденции.
3. Основные формы управления качеством переработки животного сырья.
4. Основные виды сырья для перерабатывающей промышленности. Требования к сырью.
5. Основные режимы переработки продукции животноводства.
6. Изучение влияния различных факторов на качество продукции животноводства.
7. Овладение методиками определения качества животного сырья.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Основы переработки животного сырья» входит в обязательную часть блока 1 учебного плана.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по учебной дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: процессы и аппараты пищевых производств, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, оборудование перерабатывающих производств

Перечень последующих изучаемых дисциплин: преддипломная практика, подготовка выпускной квалификационной работы.

## 4. Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

| Код и наименование компетенций (К), формируемых полностью или частично данной дисциплиной           | Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции                                                                                             | Перечень результатов обучения (дескрипторов-Д), формируемых дисциплиной                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Использует знания технологических процессов для производства продуктов животного происхождения                                  | Знает способы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
|                                                                                                     | ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности технологические процессы производства продуктов животного | Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения     |

|  |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | происхождения                                                                                                                                                               |                                                                                                                   |
|  | ИД-З <sub>ОПК-4</sub> Владеет навыками обоснования и использования в профессиональной деятельности технологических процессов производства продуктов животного происхождения | Владеет навыками организации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |

### 5.Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2)

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам

| Вид занятий                                     | Очное |                     |  | Заочное |                      |  |
|-------------------------------------------------|-------|---------------------|--|---------|----------------------|--|
|                                                 | Всего | в т.ч. по семестрам |  | Всего   | в т.ч. по 3 семестру |  |
|                                                 |       | 3                   |  |         |                      |  |
| 1. Аудиторные занятия, часов, всего             | 68    | 68                  |  | 12      | 12                   |  |
| в том числе                                     |       |                     |  |         |                      |  |
| 1.1. Лекции                                     | 20    | 20                  |  | 4       | 4                    |  |
| 1.2. Лабораторные работы                        | 48    | 48                  |  | 8       | 8                    |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия         |       |                     |  |         |                      |  |
| 2. Контактная работа                            | 68    | 68                  |  | 12      | 12                   |  |
| 3. Самостоятельная работа, часов, всего         | 20    | 20                  |  | 87      | 87                   |  |
| в том числе                                     |       |                     |  |         |                      |  |
| 3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР) |       |                     |  |         |                      |  |
| 3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)          |       |                     |  |         |                      |  |
| 3.3. Контрольная работа                         |       |                     |  | 20      | 20                   |  |
| 3.4 Промежуточная аттестация (зачет)            |       |                     |  |         |                      |  |
| 4.Промежуточная аттестация (сдача экзамена)     | 20    | 20                  |  | 9       | 9                    |  |
| Итого часов (стр.2+ стр.3+стр.4.).              | 108   | 108                 |  | 108     | 108                  |  |
| Форма промежуточной аттестации (З,Э).           | Э     | Э                   |  | Э       | Э                    |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц             | 3     | 3                   |  | 3       | 3                    |  |

\*3 – зачет, Э – экзамен, 30- зачет с оценкой.

## 6. Тематический план изучения учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

| Наименование<br>темы                                                                                                                     | Изучаемые вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов |                        |                                          |                           | Форма<br>текущего контроля | Код компетенции |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------|
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Лекции      | Лабораторные<br>работы | Практические<br>(семинарские)<br>занятия | Самостоятельная<br>работа |                            |                 |
| 3 семестр                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                        |                                          |                           |                            |                 |
| Технология переработки<br>продукции скотоводства,<br>свиноводства,<br>овцеводства,<br>козоводства,<br>коневодства,<br>птицеводства и др. | Технология переработки продукции скотоводства, свиноводства, овцеводства, коневодства, птицеводства и др.<br>Состояние и перспективы развития отраслей животноводства и птицеводства. Основные элементы первичной переработки с-х животных и птицы. Характеристика и пищевая ценность мяса с-х животных, домашней птицы и промысловой дичи. Технология переработки мяса различных видов с-х животных и птицы. Продукция птицеводства: яйцо, оценка качества яиц, технология переработки и хранения яиц. Идентификация и экспертиза мяса и яиц. | 14/2        | 28/4                   |                                          | 8/31                      | ЛР, К,<br>УО               | ОПК-4           |
|                                                                                                                                          | Производство продуктов питания из мясного сырья функционального назначения. Производство и оценка качества продуктов питания из вторичного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2/1         | 10/2                   |                                          | 8/30                      | ЛР, К,<br>УО               | ОПК-4           |
| Технология переработки<br>продукции<br>кролиководства,<br>олeneводства                                                                   | Технологические особенности производства, переработки и оценки продукции кролиководства и олeneводства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4/1         | 10/2                   |                                          | 4/26                      | ЛР, К,<br>УО               | ОПК-4           |

|                        |      |      |  |       |  |  |
|------------------------|------|------|--|-------|--|--|
| Подготовка к экзаменам |      |      |  | 20/9  |  |  |
| Итого за 3 семестр     | 20/4 | 48/8 |  | 40/96 |  |  |

в числителе очное, знаменателе - заочное

защита лабораторной работы (ЛР); выполнение контрольной работы (К), расчетно-графической работы (РГР), домашнего задания (ДЗ); написание реферата (Р), эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); выполнение индивидуального задания (ИЗ); выполнение аудиторной контрольной работы (АКР), устный опрос (УО), письменный опрос (ПО) и т.д

Таблица 4 – Темы лабораторных работ

| №         | Наименование темы                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Количество часов |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 3 семестр |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |
| 1         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |
| 2         | Основные понятия и оборудование, используемое при первичной переработке животных и птицы. Учет мясной продуктивности с-х животных и птицы. Порядок приёмки и сдачи скота на перерабатывающее предприятие.<br>Требования к животным и птицы для убоя. Оценка упитанности животных при жизни и после убоя | 12/2             |
| 3         | Особенности морфологии тела и анатомического строения птиц. Технология оценки и переработки мяса, яиц, пера, мясокостной и перьевой муки сухопутных и водоплавающих птиц. Переработка мяса птицы в условиях лаборатории. Просмотр фильмов. Коллоквиум..                                                 | 20/4             |
| 4         | Обработка и использование субпродуктов и кишечного сырья в производстве продуктов питания                                                                                                                                                                                                               | 4                |
| 5         | Технология производства и переработки продукции кролиководства                                                                                                                                                                                                                                          | 4                |
| 6         | Технология производства и переработки продукции оленеводства. Коллоквиум                                                                                                                                                                                                                                | 8/2              |
|           | Итого часов                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 48/8             |

\* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Таблица 5 – Темы практических (семинарских) занятий

| № | Наименование темы               | Количество часов |
|---|---------------------------------|------------------|
|   | Не предусмотрено учебным планом |                  |

Таблица 6– Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

| № п/п     | Вид СРС                                                     | Количество часов | Контроль выполнения | Методическое обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 семестр |                                                             |                  |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1         | Выполнение самостоятельных заданий на лабораторных занятиях | 8/10             | Устный опрос        | 1. Владимиров Н.И., Паутова Л.Н. Технология хранения и переработки продукции птицеводства: учебно-методическое пособие/ Н.И. Владимиров, Л.Н. Паутова. – Барнаул.: РИО Алтайского ГАУ, 2021. – 79 с.<br>2. Владимиров Н.И. Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух): учебное пособие/ Н.И. Владимиров. – Барнаул.: РИО Алтайского ГАУ, 2022. – 161 с.<br>3. Владимиров Н.И. Основы технологии |

|                    |                                                           |       |              |                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|-------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                           |       |              | хранения и переработки кожи, овчино-мехового и мехового сырья: учебное пособие/ Н.И. Владимиров. – Барнаул.: РИО Алтайского ГАУ, 2022. – 156 с<br>4. Основная и дополнительная литература, прилож. 2 |
| 2                  | Подготовка к аудиторным занятиям                          | 8/10  | Устный опрос | Основная и дополнительная литература, прилож. 2                                                                                                                                                      |
| 3                  | Подготовка к коллоквиумам                                 | 4/-   | Устный опрос | Основная и дополнительная, литература прилож. 2                                                                                                                                                      |
| 4                  | Выполнение контрольной работы                             | -/20  | Устный опрос | Основная и дополнительная, литература прилож. 2                                                                                                                                                      |
| 5                  | Самостоятельное изучение разделов (для заочного обучения) | 47    | Устный опрос | Основная и дополнительная литература, прилож. 2                                                                                                                                                      |
| 7                  | Подготовка к экзамену                                     | 20/9  | Устный опрос | Основная и дополнительная литература, прилож. 2                                                                                                                                                      |
| Итого за 3 семестр |                                                           |       |              |                                                                                                                                                                                                      |
| Всего              |                                                           | 40/96 |              |                                                                                                                                                                                                      |

\* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с положением "Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ".

## 7 Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий,используемые на аудиторных занятиях

| №  | Вид занятия<br>(Л, ПР, ЛР) | Используемые интерактивные формы проведения занятий                                                                                              | Количество часов |
|----|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1  | ЛР                         | Занятие в малых группах. Особенности переработки, оценки морфологического состава птицы, мяса, яиц, пера. Обсуждение и защита результатов работы | 10               |
| 2. | ЛР                         | Занятие в малых группах. Особенности переработки субпродуктов, жира, крови                                                                       | 5/2              |

|             |    |                                                                                                     |      |
|-------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 3.          | ЛР | Занятие в малых группах.<br>Особенности переработки, оценки продукции кролиководства и оленеводства | 5    |
| Итого часов |    |                                                                                                     | 20/2 |

## **8 Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Технология производства и переработки продукции животноводства» приведен в отдельном документе.

## **9 Ресурсное обеспечение**

### **9.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы**

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

### **9.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

1. Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

2. Владимиров Н.И., Паутова Л.Н. Технология хранения и переработки продукции птицеводства: учебно-методическое пособие/ Н.И. Владимиров, Л.Н. Паутова. – Барнаул.: РИО Алтайского ГАУ, 2021. – 79 с.

3. Владимиров Н.И. Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух): учебное пособие/ Н.И. Владимиров. – Барнаул.: РИО Алтайского ГАУ, 2022. – 161 с. 4

4. Владимиров Н.И. Основы технологии хранения и переработки кожи, овчино- мехового и мехового сырья: учебное пособие/ Н.И. Владимиров. – Барнаул.: РИО Алтайского ГАУ, 2022. – 156 с

5. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия: учебно- методическое пособие / Л. А. Бондырева, Д.А. Козанцев, Т.Н. Землянухина- Барнаул: РИО Алтайского ГАУ, 2023. – 83 с. – 1 CD-R (2 МБ). – Систем. требования: Intel Pentium 1,6 GHz и более; 512 Мб (RAM); Microsoft Windows 7 и выше; Adobe Reader. – Загл. с титул. экрана. – Текст: электронный.

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

1. Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.
2. Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой

дисциплины, находящиеся в свободном доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4. ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОПИСИ – lib.rucont; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru

#### 9.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.wikipedia.org/> – Википедия – свободная энциклопедия
2. <https://www.cyberleninka.ru/> – Научная электронная библиотека Киберленинка

#### 9.5 Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

| №ауд.             | Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.                                                                                                                                                                                  | Перечень оборудования                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 502<br>корп. 7б   | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа                                                                                                                                                                             | Трибуна.<br>Столы.<br>Доска учебная.<br>Парты.<br>Экран.<br>Стереосистема в комплекте.<br>Мультимедийный проектор в комплекте – 1 шт.                                                                                                         |
| № 509<br>корп.7б. | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов | Стол лабораторный<br>Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ – 1 «ОРБИТА»<br>Йогуртницы RYM –M5401<br>Фризер Gemlux GL-ICM503<br>Сепаратор электрический РОТОР СП 003-01<br>Маслобойка электрическая «САЛЮТ»<br>Домашняя сыроварня BERGMANN |
| № 506<br>корп. 7б | Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов                           | Трибуна.<br>Столы.<br>Доска учебная.<br>Парты.<br>Экран.<br>Стенды: разделка птицы на отрубы, руно шерсти, планшеты с образцами шерсти по тонине, микроскопы,                                                                                 |

|                             |                                                  |                                                         |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                             |                                                  | таблицы, муляжи животных, образцы овчины, шкуры зверей. |
| 245а,<br>245б гл.<br>корпус | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | - Компьютеры в комплекте с выходом в интернет           |
| № 511,<br>корп.<br>7б.      | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | - Компьютеры в комплекте с выходом в интернет           |

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1 Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине. В процессе занятий лекционного типа:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- усваивать информацию, преподносимую лектором;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях (лабораторного) типа.

2 Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных задач.

При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы.

Подготовка к лабораторным занятиям преследует две основные цели: первое - повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе - углубление знаний по теме. Лабораторные занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков решения профессиональных задач. Они проходят с использованием стендов, методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины.

Завершающей частью лабораторной работы является оформление в рабочей тетради отчета. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного характера. Так при проведении лабораторной работы в состав отчета могут входить: краткое описание методики выполнения работы; схема лабораторной установки; необходимые

расчеты по обработке полученной информации; анализ полученных данных и общее заключение (выводы).

Дополнительные и индивидуальные требования изложены в методических пособиях к каждой лабораторной работе.

3 Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы:

- самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме;
- изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные;
- уточнить основные понятия по изучаемой теме;
- выполнение заданных преподавателем заданий;
- делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу.

4 Цель контрольной работы – проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

Приложение 1 к рабочей программе  
учебной дисциплины «Основы  
переработки животного сырья»

### Аннотация

**Цель дисциплины:** формирование у студентов профессиональных навыков в освоении технологических процессов производства и переработки сырья полученного от птицеводства, овцеводства, переработки кожевенного, овчинно-мехового сырья, изучение методов, способов и режимов их переработки, оценки и дальнейшего использования.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

| №<br>п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной                        |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | ОПК4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения . |

#### Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

| Вид занятий                                     | Очное |                     |  | Заочное |                      |  |
|-------------------------------------------------|-------|---------------------|--|---------|----------------------|--|
|                                                 | Всего | в т.ч. по семестрам |  | Всего   | в т.ч. по 2 семестру |  |
|                                                 |       | 3                   |  |         |                      |  |
| 1. Аудиторные занятия, часов, всего             | 68    | 68                  |  | 12      | 12                   |  |
| в том числе                                     | 20    | 20                  |  | 4       | 4                    |  |
| 1.1. Лекции                                     |       |                     |  |         |                      |  |
| 1.2. Лабораторные работы                        | 48    | 48                  |  | 8       | 8                    |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия         |       |                     |  |         |                      |  |
| 2. Контактная работа                            | 68    | 68                  |  | 12      | 12                   |  |
| 3. Самостоятельная работа, часов, всего         | 20    | 20                  |  | 87      | 87                   |  |
| в том числе                                     |       |                     |  |         |                      |  |
| 3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР) |       |                     |  |         |                      |  |
| 3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)          |       |                     |  |         |                      |  |
| 3.3. Контрольная работа                         |       |                     |  | 20      | 20                   |  |
| 3.4 Промежуточная аттестация (зачет)            |       |                     |  |         |                      |  |
| 4.Промежуточная аттестация (сдача экзамена)     | 20    | 20                  |  | 9       | 9                    |  |
| Итого часов (стр.2+ стр.3+стр.4.).              | 108   | 108                 |  | 108     | 108                  |  |
| Форма промежуточной аттестации (З,Э).           | Э     | Э                   |  | Э       | Э                    |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц             | 3     | 3                   |  | 3       | 3                    |  |

Формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Перечень изучаемых разделов:

1. Технология переработки продукции скотоводства.
2. Технология переработки продукции птицеводства
3. Технология переработки продукции свиноводства

Список имеющейся основной и дополнительной литературы по дисциплине «Основы переработки животного сырья»

| №<br>п/п | Библиографическое описание издания                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Примечание                             |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1        | Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 512 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-127-0 :. - Текст : непосредственный.                                                                                  | 30                                     |
| 2        | Владимиров, Н. И. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебно-методическое пособие для лабораторных и практических занятий / Н. И. Владимиров, Н. Ю. Владимирова, Л. Н. Паутова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2015. - 208 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Текст : электронный. | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ ЭК<br>биб-ки |
| 3        | Владимиров, Н. И. Колбасные оболочки, упаковочные материалы и ингредиенты, используемые при переработке мяса : учебное пособие / Н. И. Владимиров, А. В. Кольцова, Л. Н. Паутова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2020. - 112 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.                                               | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ ЭК<br>биб-ки |
| 4        | Владимиров, Н. И. Основы технологий производства продукции животноводства : учебно-методическое пособие / Н. И. Владимиров, А. И. Яшкин, Н. Ю. Владимирова ; АГАУ. - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2012. - 60 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Текст : электронный.                                                          | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ ЭК<br>биб-ки |
| 5        | Владимиров, Н. И. Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух) : учебное пособие / Н. И. Владимиров ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2022. - 140 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.                                                                                     | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ<br>ЭК биб-ки |
| 6        | Владимиров, Н. И. Технология хранения и переработки продукции птицеводства : учебно-методическое пособие / Н. И. Владимиров, Л. Н. Паутова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 80 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.                                                                                      | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ<br>ЭК биб-ки |

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине «Основы переработки животного сырья»

| №<br>п/п | Библиографическое описание издания | Примечание |
|----------|------------------------------------|------------|
|----------|------------------------------------|------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1 | Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 336 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/173099">https://e.lanbook.com/book/173099</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-8177-4. - Текст : электронный.                                | ЭБС «Лань»                             |
| 2 | Гетманец, В. Н. Технология производства питьевого молока : учебное пособие / В. Н. Гетманец, Т. В. Куренинова ; АГАУ. - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2011. - 112 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Текст : электронный.                                                                                                                                                                                                     | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ<br>ЭК биб-ки |
| 3 | <b>Голубева Л. В.</b> Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. - Воронеж : ВГУИТ. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/106799">https://e.lanbook.com/book/106799</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-00032-268-0. - Текст : электронный.<br><b>Ч. 1.</b> - 2017. - 80 с. - ISBN 978-5-00032-270-3 | ЭБС «Лань»                             |
| 4 | Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия). Технология молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 51 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/117796">https://e.lanbook.com/book/117796</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-00032-324-3. - Текст : электронный.                                             | ЭБС «Лань»                             |
| 5 | Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 236 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/213167">https://e.lanbook.com/book/213167</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-3334-6. - Текст : электронный.                                                       | ЭБС «Лань»                             |
| 6 | <b>Стандартизация, технология переработки</b> и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагауллин, Н. А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 624 с. : ил. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.                             | ЭБС «Лань»                             |
| 7 | Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. - 2-е. - Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. - 193 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122955">https://e.lanbook.com/book/122955</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.                                                                                              | ЭБС «Лань»                             |
| 8 | Основы мясной отрасли : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям и самостоятельной работе / Н. И. Владимиров, А. И. Яшкин, И. Н. Плешакова, В. В. Горшков ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2018. - 146 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.                                                                                                                                              | Сайт<br>Алтайского<br>ГАУ<br>ЭК биб-ки |

Составитель:

д. с.-х. н., профессор

*Н.И. Владимиров*

Н.И. Владимиров

Список верен

*Зав. биб-кой*



*Е.В. Горюнова*

*Е.В. Горюнова*