ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сведения о сертификате ЭП
Сертификат: 4187300118CCB3606C1AF1554B071263
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 08.12.2025 г. по 03.03.2027 г.

ФГБОУ ВО Университет Биотехнологий

Кафедра частной зоотехнии и кормления животных

Рег. № ГиЗп.03-Иб01/3

«27» 01 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института ветеринарной медицины и биотехнологии
Я.В.Новик
(ФИО)
(подпись)

ФГОС 2017 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.46 Технологические процессы переработки животноводческой продукции
Шифр и наименование дисциплины

36.03.02 Зоотехния
Код и наименование направления подготовки

Генетика и зооинжиниринг
Направленность (профиль)

Курс: 4/5 Семестр: 7/9

Факультет (институт) ИВМиБ

очная/заочная
очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	**заочная**	**очно-заочная**	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		7/9
В том числе,				
Контактная работа	56	22		7/9
Занятия лекционного типа	22	10		7/9
Занятия семинарского типа	34	12		7/9
Самостоятельная работа, всего	88	122		7/9
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа	-	-		7/9
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К		7/9
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э	Э		7/9

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат – по направлению подготовки 36.03.02. Зоотехния, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972.

Программу разработали:

старший преподаватель кафедры частной зоотехнии и кормления животных		**И.М. Побегайло**
(должность)	подпись	ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «**Технологические процессы переработки животноводческой продукции**» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	**ИОПК 1.1.** Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных.	**знать**: анатомо-физиологические основы функционирования организма животных. Видовые и возрастные особенности строения и физиологии сельскохозяйственных животных. Методики оценки физиологического состояния животных. Основы зоогигиенических требований к условиям содержания и кормления **уметь:** Проводить оценку биологического статуса животных по внешним признакам и базовым физиологическим показателям. Собирать и анализировать данные о состоянии животных, включая параметры микроклимата в помещениях. Интерпретировать результаты измерений и наблюдений, сопоставляя их с нормативными значениями. Оценивать взаимосвязь между состоянием здоровья животных и качеством получаемого сырья (мяса, молока, яиц и т.д.). **владеть:** Методами определения топографии органов и систем организма. Методами контроля параметров микроклимата в животноводческих помещениях. Способностью оценивать качество сырья и готовой продукции на основе анализа состояния животных.
	ИОПК 1.2. Владеет навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	**знать:** Физиологические процессы и функции организма. Физиолого-биохимические методы мониторинга. Методы оценки качества сырья и готовой продукции. Нормативно-техническую документацию. **уметь:** Определять физиологическое состояние продуктивных животных на основе анализа морфологических признаков и физиологических констант гомеостаза. Анализировать результаты биохимических исследований. Оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения, интерпретируя полученные лабораторные данные. Проводить исследования на животных, соблюдая методологические требования. **владеть:** Навыками работы с лабораторным оборудованием. Методами наблюдения и эксперимента при оценке состояния животных и качества продукции. Навыками интерпретации. Навыками работы с информационно-справочными ресурсами.

ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства	**ИПК 1.1.** Умеет управлять технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных	**знать:** научные основы сбалансированного нормированного кормления, содержания и воспроизводства с учетом их вида, возраста и физиологического состояния; **уметь:** составлять и анализировать рационы для животных разного возраста, физиологического состояния; определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребность животных в кормах; **владеть:** методами составления и анализа рационов использованием компьютерных программ
	ИПК 1.2. Обладает знаниями для организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	**знать:** Физико-химические и биохимические основы переработки и хранения животноводческого сырья. Факторы, влияющие на качество и безопасность сырья и готовой продукции на всех этапах. Технологии первичной переработки. Методы оценки качества**.** Принципы и технологии хранения и правила транспортировки **уметь:** Организовывать процессы. Оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции, проводить необходимые исследования. Работать с нормативной документацией. Решать практические задачи. **владеть:** Методами контроля качества сырья и готовой продукции. Методиками оценки эффективности. Приёмами организации логистики с учётом требований к сохранности продукции.
	ИПК 1.3. Владеет навыками организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования	**знать:** рациональные способы заготовки кормов и подготовки их к скармливанию; методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов; **уметь:** оценивать корма по их химическому составу и энергетической питательности, определять их качество с учетом требований ГОСТ; на основе этих данных делать заключение о пригодности кормов для кормления овец и коз; **владеть:** методами оценки контроля полноценности кормления по данным учета их биохимических показателей

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологические процессы переработки животноводческой продукции» относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы следующих дисциплин: «Введение в профессию», «Химия», «Биохимия», «Зоология», «Морфология животных», «Физиология животных», «Кормление животных», «Разведение животных» и является основой для последующего изучения следующих дисциплин: «Органическое животноводство», «Технология ведения животноводства в КФХ и ЛПХ».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Очная и заочна форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов								Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самостоят. работа	Всего по теме	Лекции	Практич. занятия	Самостоят. работа	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7 семестр										
1.	Введение в дисциплину. Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных	2	2	5	9	1	-	5	6	ОПК-1
2.	Основы разведения и кормления сельскохозяйственных животных	2	6	4	12	1	2	8	11	ПК-1
3.	Скотоводство и технология производства молока и говядины	2	4	5	11	1	3	10	14	ОПК-1 ПК-1
4.	Свиноводство. Технология производства свинины	2	3	4	9	1	1	9	11	ОПК-1 ПК-1
5.	Овцеводство. Технология производства шерсти и мяса	2	4	4	10	1	2	9	12	ОПК-1 ПК-1
6.	Коневодство. Технология ведения коневодства	2	2	5	9	1	1	8	10	ОПК-1 ПК-1
7.	Птицеводство. Технология производства яиц и мяса	2	2	4	8	1	1	9	11	ОПК-1 ПК-1
8.	Технология содержания и кормления кроликов	2	2	4	8	1	1	8	10	ОПК-1 ПК-1
9.	Стандартизация продуктов животноводства	2	4	5	11	1	-	13	14	ОПК-1
10.	Первичная обработка убойных животных. Классификация туш	2	2	5	9	-	1	10	11	ОПК-1 ПК-1
11.	Кожевенное и шубно-меховое сырье	2	3	4	9	1	-	6	7	ОПК-1
	Подготовка и выполнение контрольной работы	-	-	**12**	**12**	-	-	**18**	**18**	
	Подготовка к экзамену	-	-	**27**	**27**	-	-	**9**	**9**	
	ИТОГО	**22**	**34**	**88**	**144**	**10**	**12**	**122**	**144**	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы. Промежуточная форма контроля – экзамен.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

1. **Введение в дисциплину. Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных.** История развития зоотехнической науки. Современное состояние отраслей животноводства и перспективы их развития. Понятие об анатомии с.-х. животных и физиологии как биологических науках. Анатомическое строение и функциональная деятельность отдельных органов и систем с учетом видовой принадлежности животных.
2. **Основы разведения и кормления сельскохозяйственных животных.** Экстерьер и интерьере.-х. животных.и методы их оценки. Конституция, типы конституции и их взаимосвязь с хозяйственно-полезными признаками у животных. Методы разведения, их сущность и хозяйственное значение.
3. **Скотоводство и технология производства молока и говядины. Технология переработки молока.** Значение скотоводства в народном хозяйстве. Классификация пород по направлению продуктивности. Молочная продуктивность. Понятие о молоке. Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения и в кормление с.-х. животных. Мясная продуктивность. Состав мяса, его пищевая ценность. Факторы, влияющие на мясные качества животных (порода, тип, возраст, кормление, условия содержания и др.). Учет и оценка мясной продуктивности.
4. **Свиноводство. Технология производства свинины.** Народнохозяйственное значение свиноводства. Хозяйственно-биологические особенности свиней. Классификация и основные породы свиней. Организация поточной системы производства свинины. Организация производства свинины в личных и фермерских хозяйствах.
5. **Овцеводство. Технология производства шерсти и мяса.** Народнохозяйственное значение, современное состояние и перспективы развития овцеводства. Хозяйственная классификация овец. Породы овец. Организация случки и ягнения овец. Кормление и содержание овец в столовый и пастбищный периоды. Племенная работа в овцеводстве.
6. **Коневодство. Технология ведения коневодства.** Перспективы развития различных направлений коневодства. Ипподромный бизнес как двигатель развития культурного коннозаводства мира. Сохранение национальных генофондов пород. Совершенствование методов и приемов селекционно-племенной работы, направленных на сохранение генофондных заводских и аборигенных пород лошадей.
7. **Птицеводство. Технология производства яиц и мяса.** Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, и их краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. Технология производства яиц. Инкубация яиц и выращивание молодняка. Технология производства мяса. Выращивание цыплят-бройлеров.
8. **Технология содержания и кормления кроликов.** Воспроизводство стада и техника разведения. Сроки хозяйственного использования, структура стада. Интенсивная технология выращивания кроликов. Бройлерное выращивание. Содержание и кормление кроликов.
9. **Стандартизация продуктов животноводства.** Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, и их краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
10. **Первичная обработка убойных животных. Классификация туш.** Типы мясоперерабатывающих предприятий и особенности технологических процессов на них. Технология убоя животных и разделка туш. Сортировка туш по категориям упитанности, классификация туш, порядок клеймения.
11. **Кожевенное и шубно-меховое сырье.** Виды кожевенного и шубно-мехового сырья. Ассортимент натуральных кож и меха. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка натуральных кож и меха. Экспертиза качества кожевенного и мехового сырья.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 444 с. — ISBN 978-5-507-55356-3 (ЭБС Лань)
2. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4 (ЭБС Лань)
3. Андреева, С. В. Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд : учебное пособие / С. В. Андреева, Т. Ю. Левина, У. М. Курако. — Саратов : Вавиловский университет, 2024. — 86 с. — ISBN 978-5-6053241-3-3 (ЭБС Лань)

13.01.2026
Е.А. Романькова

4.2. Список дополнительной литературы

1. Сакун, О. В. Технология производства продукции животноводства : учебное пособие / О. В. Сакун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. - Минск : РИПО, 2022. - 351 с. - ISBN 978-985-895-044-6 (ЭБС Инфра-М)
2. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: Учебное пособие / Бабина М.П., Кошнеров .Г. - Минск :РИПО, 2015. - 391 с.: ISBN 978-985-503-439-2 (ЭБС Инфра-М)
3. Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. - 352 с. - ISBN 978-5-98879-201-7 (ЭБС Инфра-М)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegiste rs
4.	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
5.	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
6.	Каталог научных ресурсов	http://www.scintific.narod.ru/
7.	Науки, научные исследования и современные технологии	http://www.nauki-online.ru/
8.	Российская государственная библиотека	https://www.rsl.ru/
9.	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное агентство по науке и инновациям	https://web.archive.org/web/20080315193130/http:/www.fasi.gov.ru/
10.	Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИРАН)	http://www.viniti.ru/
11.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и самостоятельной работы

1. Овцеводство и козоводство: метод. указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак. /сост.: Н.С. Хрусталева, И.В. Дегтяренко. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2014. – 23 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	*MS Windows 2007*	*Microsoft*
2.	*MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)*	*Microsoft*
3.	*Браузер Mozilla FireFox*	*Mozilla Public License*
4.	*Почтовый клиент Thunderbird*	*Mozilla Public License*

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Лекции	56 слайдов

2.	Презентация	Таблицы по темам дисциплины	30 слайдов
3.	Видеофильм	Организация кормления и содержания овец	15 минут
4.	Видеофильм	Кормление овец	55 минут
5.	Видеофильм	Кормление коз	25 минут
6.	Видеофильм	Технология производства молока и говядины	40 минут
7.	Видеофильм	Технология производства свинины	35 минут
8.	Видеофильм	Технология производства шерсти и мяса	50 минут

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
З-218 Компьютерный класс	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Доска ученическая; компьютер – 10 шт, мебель учебная– 11 шт.
З-219 Компьютерный класс	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы.	Доска ученическая; телевизор; экран проекционный; веб-камера с микрофоном; колонки акустические; компьютер – 8 шт.; наглядные пособия (комплект);маршрутизатор на 16 портов, мебель учебная– 15 шт.
З-101 Лекционная аудитория	аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска маркерная; аудиоусиливающая аппаратура с колонками и микрофоном; мебель учебная– 71 шт.
З-102 Лекционная аудитория	аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска маркерная; аудиоусиливающая аппаратура с колонками и микрофоном; мебель учебная– 71 шт.

6.Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «25» 12. 2025 г. № 8

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры протокол от 14.01.2026г. №8

Заведующий кафедрой		Степаненко Ж.Р.
(должность)	подпись	ФИО

Председатель учебно-методического совета (комиссии)		
(должность)	подпись	ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20___ г. №____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):_____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета		
(должность)	подпись	ФИО