

Б1. В. 00.15

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Факультет аграрно-технологический

Кафедра ветеринарной медицины

И.о. декана аграрно-технологического факультета
А.В. Димогло



УТВЕРЖДАЮ:

2020г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2020/2021 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

Направление подготовки
38.03.02 «Менеджмент»

Профиль подготовки
«Производственный менеджмент»

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения:
очная

Год набора
2017

Тирасполь 2020 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ОД.15 «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» / сост. Сярова Л.Н - Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2020-2021 уч. год. с. 8.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ Б1.В.ОД.15 «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» СТУДЕНТАМ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ, ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 38.03.02 «МЕНЕДЖМЕНТ»
профилю подготовки «Производственный менеджмент»

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 - «Менеджмент», утвержденного приказом № 7 от 12.01.2016 г. Министерства образования и науки Российской Федерации

Составитель Л.Н.Сярова Л.Н.СЯРОВА, доцент
«81» августа 2020 г

1 Цель и задачи дисциплины

Основная цель дисциплины дать обучающимся необходимый объем знаний, умений, навыков в освоении вопросов технологии производства, переработки и хранения молока, говядины, свинины, продукции птицеводства и других отраслей животноводства в разных типах сельскохозяйственных предприятий.

Задача дисциплины изучить технологию производства, переработки и хранения животноводческой продукции, знать требования к качеству сырья и готовому продукту, определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в вариативную часть цикла обязательных дисциплин ООП ВО направления «Менеджмент»

Курс «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» является основополагающим для изучения дисциплин «Менеджмент», «Экономика организации», «Организация производства», «Экономика отраслей АПК», «Управление в АПК» «Планирование и прогнозирование в АПК»

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции (согласно ФГОС-3)
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

После изучения дисциплины обучающийся:

должен знать:

- современное состояние животноводства и технологии производства молока, говядины, свинины, шерсти и баранины, яиц и мяса птицы;
- основные приемы и методы ведения животноводства в товарных фермах и фермерских хозяйствах;
- действующие технологии переработки животного сырья и основные направления их совершенствования;
- органолептические показатели и показатели безопасности готовой продукции животного происхождения
- нормативные документы, регламентирующие качество готового продукта

должны уметь:

- организовывать технологический процесс по выращиванию, доращиванию и откорму молодняка для получения молока, мяса, шерсти, яиц;
- составлять технологические схемы переработки скота, свиней и птицы с указанием параметров технологического процесса;
- составлять технологические схемы по производству различных видов мясопродуктов;
- составлять технологические схемы по подготовке молока для переработки в условиях молочных комбинатов;
- составлять технологические схемы по производству различных видов молочных продуктов;
- рассчитывать пищевую ценность и оценивать качество готовых изделий по показателям безопасности готовой продукции животного происхождения
- вести расчет экономической эффективности производства продукции животноводства.

владеть навыками:

- оценки продуктивных качеств животных, выявления и разведения наиболее эффективных из них;
- методами подготовки и переработки сырья животного происхождения для решения новых технологических задач;

-расчетов рецептур, пищевой ценности, себестоимости готового изделия продукции животного происхождения.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоемкости в з.е/часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам

Семестр	Количество часов						
	Трудо- емкость з.е/час	В том числе					
		Аудиторных				Внеауди- торных	Форма итогового контроля
		Всего	Лекций	Лаборатор- ных	Практичес- ких	Самостояте- льная работа	
Для очной формы обучения							
У	З.е./72	36	18	-	18	36	зачет
Итого	З.е./72	36	18	-	18	36	зачет

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины для очной формы обучения

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудит- орная работа (СР) д/о
			Л д/о	ПР д/о	
1	Производство продукции животноводства. Оценка экономической эффективности производства продукции животноводства	12	2	4	6
2	Мясная промышленность. Характеристика отрасли. Ассортимент	8	2	-	6
3	Сырье. Технологические приемы подготовки основного и вспомогательного сырья применяемого в мясной отрасли	12	2	2	8
4	Частная технология мясной отрасли. Показатели качества готовой продукции	16	4	6	6
5	Молочная промышленность. Характеристика отрасли. Ассортимент	4	2	-	2
6	Сырье. Технологические приемы подготовки основного и вспомогательного сырья применяемого в молочной отрасли	4	2	-	2
7	Частная технология молочной отрасли. Показатели качества готовой продукции	16	4	6	6
	Итого	72	18	18	36

4.3 Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1 Тематический план лекций для студентов очной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
1	1	2	Производство молока, мяса, яиц	фотоальб- ом
2	2	2	Понятие о перерабатывающей промышленности, мясе и	плакаты

			мясных продуктах. Ассортимент	
	3	2	Общие технологии подготовки сырья в мясной отрасли	
3	4	2	Производство колбас. Органолептические показатели и показатели безопасности готовых изделий	видеофильм
4		2	Производство деликатесных продуктов, п/ф. Органолептические показатели и показатели безопасности готовых изделий	видеофильм
5	5	2	Понятие о перерабатывающей промышленности, молоке и молочных продуктах. Ассортимент	-
6	6	2	Общие технологии подготовки сырья в молочной отрасли	плакаты
7	7	2	Производство питьевого молока, сливок, мороженого. Органолептические показатели и показатели безопасности готовых изделий	
8		2	Производство кисломолочных продуктов, масла, сыров, Органолептические показатели и показатели безопасности готовых изделий	
Итого		18		

4.3.2 Тематический план практических занятий для студентов очной формы обучения

1.3.2 Тематический план практических занятий для студентов 6-той формы обучения				
№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторных занятий	Учебно-наглядные пособия
1	1	2	Анализ роста животных	Методические указания
		2	Эффективность производства говядины при выращивании бычков до различных возрастных периодов	Методические указания
2	3	2	Выход продуктов убоя. Выход сортового мяса после разделки	Методические указания
3	4	2	Анализ выбора различных видов оболочки при производстве колбас	Методические указания
4		2	Анализ производства продуктов из мяса птицы	Методические указания
5		2	Определение качества колбасных изделий	Методические указания
6	7	2	Определение качества молока	Методические указания
		2	Определение качества кисломолочных продуктов	Методические указания
		2	Определение качества сливочного масла	Методические указания
Итого:		18		

4.3.3 Тематический план самостоятельной работы студентов очной формы

№п/п	№ Раздела дисциплины	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость в часах
1	1	Производство баранины, козлятины и шерсти		2
2		Производство рыбы и икры		2
3		Производство яиц		2

4	2	Инфраструктура, тенденции и перспективы развития мясной отрасли. Действующие нормативные и технические документы отрасли	2
5		Технология убоя птицы, кроликов	2
7		Технология переработки рыбы	2
6	3	Процессы созревания мяса, режимы и параметры	2
8		Цель охлаждения и замораживания мяса. Преимущества шоковой заморозки. Способы холодильной обработки мясного сырья и их оценка	2
9		Сущность и методы посола мяса их значение в формировании технологических свойств готовых мясных изделий	2
10		Влияние механической и термической обработки на свойства мяса и мясопродуктов	2
11	4	Производство субпродуктовых вареных изделий	2
12		Производство сырокопченых мясных изделий	2
13		Производство мясных консервов	2
14	5	Инфраструктура, тенденции и перспективы развития молочной отрасли. Действующие нормативные и технические документы отрасли	2
15	6	Очистка молока на малых предприятиях	2
16	7	Технология производства козьего, овечьего молока	2
17		Сгущенные и сухие молочные продукты	1
18		Особенности производства продуктов детского питания	1
19		Производство брынзы, рассольных сыров	2
Всего			36

5. Примерная тематика курсовых проектов (не предусмотрено)

6. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия (Л,ПР,ЛР).	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
	ПР	работа со схемами различных технологических процессов	3
	Л	деловые и ролевые игры, один учит всех, обучение в группах, лекция по выявлению ошибок	3
Итого:			6

7 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся включены в ФОС дисциплины

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

8.1.1. Основная литература

1. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов /Л. Г. Винникова //Учебник Киев – 2006.– 225 с.
2. Крусъ Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ, А.Г. Храмцов, З.В. Волокотина и др // Издательство: Колос С, 2003. — 316 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Алехина Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т.Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др. // М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.
2. Убой и первичная обработка скота и птицы: Справочник под ред. Горбатова. – М.: Пищевая пром-сть, 1973. – 312 с.
3. Грицай Е.В. Убой скота и разделка туш / Е.В. Грицай, Н.П. Грицай // М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 264 с.
4. Гусянников В.В. Технология мяса птицы и яйцепродуктов / В.В. Гусянников, М.А. Подлегаев // М.: Пищевая пром-ть, 1979. – 288 с.
5. Дергунова А.А. Обработка кишок / А.А. Дергунова // М.: Пищевая промышленность, 1976.
6. Жаринов А.И. Основы современных технологий переработки мяса. Часть 1 Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты / А.И. Жаринов, под ред. М.П. Воякина // М.: 1994 г
7. Либерман С.Г. Производство пищевых животных жиров на мясокомбинатах / С.Г. Либерман // М.: Пищевая промышленность, 1982. – 256 с.
8. Мезенова О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким // Издательство: "ГИОРД" 2009-488 с.
9. Митрофанов Н.С. Переработка птицы / Н.С. Митрофанов, Ю.А. Плясов, Е.Г. Шумков и др. // М.: Агропромиздат, 1990. – 303 с.
10. Никитин Б.И. Справочник технолога птицеперерабатывающей промышленности. 2-е изд., перераб. и доп. / Никитин Б.И. // М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981. – 320 с.

8.3 Программное обеспечение

Справочно – библиографический поисковый аппарат специальных научных и научно – технических библиотек в интернете общедоступные базы данных на сайтах [www/Thelancet.com](http://www.Thelancet.com). «Научные журналы». <http://www.h12.ru/res/> в Российской библиотеке 2si.ru.

8.4 Методические указания, изданные в ПГУ

1. Сярова Л.Н. Технология хранения и переработки продуктов животноводства. Термины и определения. Словарь / сост. Л.Н. Сярова // Приднестровский государственный университет: Тирасполь, 2014 - 57 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» имеются учебные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием, плакатами, схемами, образцами тканей мяса и молока другими средствами обучения и контроля знаний студентов по дисциплине.

10. Методические рекомендации по организации изучения

Реализация компетентного подхода предусматривает в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций), в сочетании с внеаудиторной работой (занятия на мясокомбинатах и молочных комбинатах в производственных цехах и в аккредитованных лабораториях) с целью формирования и развития профессиональных навыков.

Предусмотрено проведение двух модулей внутри дисциплины. Практические занятия проводятся под руководством преподавателя, а самостоятельное обучение в библиотеке, либо по интернет ресурсам.

11. Технологическая карта дисциплины

Курс IV, группа ЭФ 17ДР62ПМ1 семестр VII – очная форма обучения.

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия – доцент Сярова Л.Н.
кафедра клинических ветеринарных дисциплин

Проверка остаточных знаний по смежным дисциплинам
(входной – рейтинг-контроль, проверка остаточных знаний по смежным дисциплинам).

Тема задания, мероприятие	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеаудиторная	Минимальное/максимальное количество баллов	
Вопросы по смежным дисциплинам	Устный опрос	Аудиторная	3/5	
Итого	1		3	5

Необходимый минимум для доступа к промежуточной аттестации

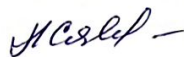
Выполнение и защита всех лабораторных работ, посещение лекционных занятий, активное участие при обсуждении тематики лекции. Положительная оценка при написании модульного контроля. Обучающиеся не выполнившие более 50% лабораторных работ допускаются к написанию модуля, только после отработки пропущенных занятий.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или лабораторного материала, обязательное выполнение письменных контрольных работ – устное собеседование с преподавателем по проблемам, пропущенных лабораторных занятий, написание рефератов

12. Содержание и методика выходного контроля (зачета).

В качестве выходного контроля предусмотрен зачет. Вопросы, выносимые на зачет, охватывают учебный материал лекционных и лабораторных работ. Зачет проводится в форме устного ответа.

Составитель



/Сярова Л.Н., доцент/

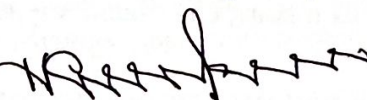
Согласовано:

и.о. зав. кафедрой
ветеринарной медицины



/Гроза Е.В., доцент/

Зав. кафедрой
экономики и менеджмента



/Смоленский Н.Н., доцент/