

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

**Переработка продукции пантового оленеводства**  
**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2022_942.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 7	
аудиторные занятия	50		
самостоятельная работа	48,1		
часов на контроль	8,85		

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	11			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	32	32	32	32
Консультации (для студента)	0,9	0,9	0,9	0,9
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	51,05	51,05	51,05	51,05
Сам. работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

*К.б.н., доцент, Петрусева НС*



Рабочая программа дисциплины

**Переработка продукции пантового оленеводства**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 27.01.2022 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 12.05.2022 протокол № 10

Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Цель дисциплины: сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки по переработке пантов, крови и мяса пантовых оленей.
1.2	<i>Задачи:</i> формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по содержанию, кормлению, получению и переработке пантов и мяса пантовых оленей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.05
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	
2.1.2	Кормопроизводство
2.1.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технология переработки мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<b>ПК-5: Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции.</b>	
<b>ИД-1.ПК-5: Знать принципы и технологии организации производства сельскохозяйственной продукции.</b>	
основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности.	
<b>ИД-2.ПК-5: Владеет методами организации производства сельскохозяйственной продукции.</b>	
методами решения научно-технических задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.	
<b>ПК-6: Способен организовывать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.</b>	
<b>ИД-1.ПК-6: Знать принципы и технологии организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
Знать принципы и технологии организации производства сельскохозяйственной продукции.	
<b>ИД-2.ПК-6: Владеет методами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
Владеет методами организации производства сельскохозяйственной продукции.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	<b>Раздел 1. История развития учения отрасли пантового оленеводства</b>						
1.1	История развития учения отрасли пантового оленеводства /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	
1.2	Содержание маралов /Ср/	7	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.3	Биологические особенности пантовых оленей /Лек/	7	6	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	
1.4	Качество пантовой продукции /Ср/	7	14	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

1.5	Рационы кормления в разные сезоны года для разных половозрастных групп маралов. /Лаб/	7	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	
1.6	Половая зрелость у самок /Ср/	7	2,1	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.7	Разбивка в мараловодстве /Ср/	7	8	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.8	Технология проектирования и зоогигиенические требования к мараловодческим хозяйствам /Лаб/	7	6	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	
1.9	Биркование и чипирование /Ср/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.10	Половая и физиологическая зрелость организма /Лаб/	7	8	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	
1.11	Отбор и подбор пантовых оленей /Ср/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 2. Биологические особенности пантовых оленей</b>							
2.1	Рационы кормления в разные сезоны года для разных половозрастных групп маралов. /Лаб/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	
<b>Раздел 3. Переработка мяса пантовых оленей. Воспроизводство стада.</b>							
3.1	Переработка пантов и крови маралов. Воспроизводство и селекционно-племенная работа в пантовом оленеводстве /Лек/	7	10	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Технология проектирования и зоогигиенические требования к мараловодческим хозяйствам /Лаб/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.3	Половая зрелость у самцов /Ср/	7	10	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.4	Оценка питательности кормов и рационов для молодняка (зимний рацион) /Лаб/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.5	Подготовка и проведение гона. /Ср/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.6	Переработка мяса пантовых оленей. Определение сайков пятнистых оленей по классам. /Лаб/	7	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 4. Консультации</b>							
4.1	Консультация по дисциплине /Конс/	7	0,9	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
<b>Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>							
5.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	7	8,85	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
5.2	Контактная работа /КСРАтт/	7	0,15	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

<b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	
<b>5.1. Контрольные вопросы и задания</b>	
1. Технология переработки мяса маралов 2. Технология переработки шкур маралов. Проведение разбивки в мараловодстве 3. Какие основные промеры учитываются при бонитировке маралов? 4. Технология содержания маралов на мараловодческих комплексах? 5. Биологические анатомо-физиологические особенности самок и самцов маралов 6. Технология переработки пантов маралов. 7. Отбор пантовых оленей по продуктивным качествам (живой вес, пантовая продуктивность рогачей) 8. Кормление маралов-рогачей, рационы 9. Воспроизводство стада, бонитировка, мечение животных 10. Содержание маралов и пятнистых оленей летом 11. Биологические анатомо-физиологические особенности самцов маралов. 12. Кормление маралух, рационы 13. Кормление сайков, рационы. 14. Кормление сайшек, рационы. 15. Какая норма площади летнего пастбищного содержания на одного марала? 16. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия и диагностические исследования проводят с телятами в возрасте 6 месяцев? 17. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия и диагностические исследования проводят с сайками в возрасте 1,5 года? 18. Продолжительность беременности у маралух.	
<b>5.2. Темы письменных работ</b>	
Не предусмотрены	
<b>5.3. Фонд оценочных средств</b>	
Формируется отдельным документом в связи с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ	
<b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>	

<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>				
<b>6.1. Рекомендуемая литература</b>				
<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Основы животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2015	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php? pl1_id=56175">http://e.lanbook.com/books/element.php? pl1_id=56175</a>
Л1.2	Малофеев Ю.М., Рядинская Н.И., Чебаков [и др.] С.Н.	Атлас по анатомии марала: учебное пособие	Санкт-Петербург: Издательство "Лань", 2019	<a href="https://e.lanbook.com/book/123680">https://e.lanbook.com/book/123680</a>
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Луницын В.Г., Донченко А.С., Огнев [и др.] С.И.	Пантовое оленеводство и болезни оленей: учебное пособие для вузов	Барнаул: ВНИИ пантового оленеводства, Алтайский ГАУ, 2007	
Л2.2	Чикалев А.И., Петрусева Н.С., Бессонова [и др.] Н.М.	Пантовое оленеводство: учебник для бакалавров	Москва: КУРС; ИНФРА-М, 2014	

<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>	
6.3.1.1	MS WINDOWS
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS Office
6.3.1.4	NVDA

<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks

<b>7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>	
	конференция

<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
<b>Номер аудитории</b>	<b>Назначение</b>	<b>Основное оснащение</b>
318 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, стенды
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
113 В1	Лаборатория общей технологии мяса и мясopодуkтов. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов тесте, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы,

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<p>Методические указания по курсу.</p> <p>По курсу предусмотрено проведение лекционных, лабораторных и (или) практических занятий, на которых дается основной систематизированный материал. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа. Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РГД</p> <p>Задачи самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;</li> <li>- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.</li> </ul> <p>Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;</li> <li>- решение задач и упражнений, заданий;</li> <li>- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;</li> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- составление планов и тезисов устного ответа.</li> </ul> <p>Самостоятельная работа по дисциплине включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины, с использованием различных источников литературы. Список вопросов представлен в фонде оценочных средств.</li> <li>- подготовка к текущему контролю успеваемости (текущая аттестация). В семестре проводится два текущих контроля. В соответствии с графиком проведения текущего контроля результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.</li> <li>- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать</li> </ul>

задолженность в установленном порядке.

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развёрнутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-15 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить пояснения на консультации у преподавателя.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1,5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем производства или переработки продукции сельского хозяйства. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя. Темы курсовых работ утверждаются на заседании кафедры. К курсовой работе выдается индивидуальное задание. Объем курсовой работы не менее 25 страниц машинописного текста, оформленного в соответствии с требованиями.