

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра животноводства и птицеводства

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ СВИНОВОДСТВА**

Уровень высшего образования - МАГИСТРАТУРА (академическая)

**Код и наименование направления подготовки:** 36.04.02 Зоотехния

**Магистерская программа:** Интенсивные технологии животноводства (свиноводство)

**Квалификация – магистр**

**Форма обучения:** очная

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния должен быть подготовлен к научно-исследовательской и педагогической деятельности.

**Цель дисциплины** – формирование у магистров теоретических и практических знаний и навыков по вопросам: производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и педагогической деятельности в отрасли технологии переработки продуктов свиноводства и реализации готовой продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины включают:**

изучение:

- производственно – технологических особенностей переработки продуктов свиноводства;
- использования современных технологических решений по повышению эффективности переработки продукции свиноводства.

овладение:

- методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции свиноводства.

### 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3	Знать: современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.	Уметь: анализировать развитие мясной отрасли. Организовать транспортировку свиней для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств; осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой; правильно организовывать убой свиней в хозяйстве; квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности.	Владеть: терминологией. Техниккой определения упитанности свиней; техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: жира, белка, воды, минеральных веществ, витаминов, ферментов; техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя; техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства.
Способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК	Знать: нормы перевозки свиней. Порядок приема и сдачи свиней для убоя по живой массе и упитанности; организацию мест убоя в хозяйствах; характеристику категорий упитанности свиней и полученных от них туш; основы	Уметь: выполнять технологические операции при изготовлении колбасных изделий и копченостей	Владеть: техникой проведения исследований по оценке качества безопасности колбасных изделий.

4)	технологии переработки продуктов свиноводства; методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки свинины.		
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	Знать: основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий; порядок реализации продуктов переработки. Стандартизацию продуктов животноводства и их переработки.	Уметь: применять методы оценки качества, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать.	Владеть: техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки продуктов свиноводства» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к ее вариативной части (Б1.В), является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.01.01).

### Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	продвинутый	История и философия науки Математические методы в биологии Информационные технологии в науке и производстве Статистические методы в животноводстве Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Фермерское свиноводство Технологическое проектирование Технология переработки продуктов свиноводства Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	Государственная итоговая аттестация
Способностью формировать решения, основанные на	продвинутый	История и философия науки Математические методы в биологии Современные проблемы общей зоотехнии Современные проблемы частной зоотехнии	Государственная итоговая аттестация

<p>исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4)</p>		<p>Методологические основы научных исследований          Статистические методы в животноводстве          Биологические основы и закономерности формирования продуктивности          Селекционные методы повышения продуктивности          Технологическое проектирование          Технология переработки продуктов свиноводства          Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства          Современные технологии производства продуктов свиноводства          Биотехнология в свиноводстве          Организация селекционно-племенной работы в товарных и племенных стадах          Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков          Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)          Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)          Научно-исследовательская работа          Преддипломная практика          Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</p>	
<p>Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации (ПК-7)</p>	<p>Продвинутый</p>	<p>История и философия науки          Информационные технологии в науке и производстве          Современные проблемы общей зоотехнии          Современные проблемы частной зоотехнии          Педагогика высшей школы          Статистические методы в животноводстве          Биологические основы и закономерности формирования продуктивности          Селекционные методы повышения продуктивности          Технология переработки продуктов свиноводства          Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства          Современные технологии производства продуктов свиноводства          Биотехнология в свиноводстве          Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков          Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)          Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)          Научно-исследовательская работа          Преддипломная практика          Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Государственная итоговая аттестация</p>

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины «Технология переработки продуктов свиноводства» составляет 7 зачетные единицы (252 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 4	
				КР	СР
1	Лекции	30		30	
2	Практические занятия	40		40	
3	Самостоятельное изучение вопросов		28		28
4	Подготовка к занятиям		125		125
5	Контроль самостоятельной работы	12		12	
6	Наименование вида промежуточной аттестации	Зачёт/экзамен 45		Экзамен 45	
7	Всего	82	125	82	125

### 4. Краткое содержание дисциплины

История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Основные задачи при организации перевозки свиней. Порядок приема и сдачи свиней для убоя по живой массе и упитанности. Термины и определения на свиней для убоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. Методы определения упитанности свиней. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Правила клеймения туш. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ). Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное). Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посолы. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и вязочные

материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей. Ассортимент выпускаемой продукции. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и 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.