

**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.01.02 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ  
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ 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

Троицк 2019

# 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 в области контроля и управления качеством продукции свиноводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины включают:**

изучение:

- общих вопросов менеджмента качества;
- контроля качества применительно к продукции свиноводства и овладеть соответствующими методами;

овладение:

- умениями проводить оценку качества продукции свиноводства;
- методами управления качеством продукции свиноводства на разных этапах производственного цикла.

## 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: объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции животноводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения.	Уметь: ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт	Владеть: терминологией. Правовыми основами стандартизации и сертификации продукции
Способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей ПК 4	Знать: Государственную систему стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламент, стандартизация, стандарт, свод правил, нормативный документ (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качество продукции животноводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов	Уметь: пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов	Владеть: методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	Знать: принципы построения международных и отечественных стандартов, правила пользования стандартами и другой нормативной документацией; сертификацию, основные термины и определения, системы сертификации, порядок и правила сертификации продукции животноводства; качество продукции животноводства, основные понятия, термины и определения в области качества	Уметь: производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценить соответствие современных достижений и передовых технологий в области переработки продукции животноводства	Владеть: методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; современными технологиями производства и переработки продукции

	продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов; основные критерии безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.	требованиям отечественных и международных стандартов и законодательств	животноводства.
--	---	--	-----------------

### 1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к ее вариативной части (Б1.В), является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.01.02).

#### 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)	продвинутой	История и философия науки Математические методы в биологии Информационные технологии в науке и производстве Педагогика высшей школы Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Технологическое проектирование 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 Государственная итоговая аттестация
Способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4)	продвинутой	История и философия науки Математические методы в биологии Современные проблемы общей зоотехнии Современные проблемы частной зоотехнии Методологические основы научных исследований Статистические методы в животноводстве Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Селекционные методы повышения продуктивности Технологическое проектирование	Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация

		<p>Современные технологии производства продуктов свиноводства</p> <p>Биотехнология в свиноводстве</p> <p>Организация селекционно-племенной работы в товарных и племенных стадах</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Научно-исследовательская работа</p>	
<p>Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации (ПК-7)</p>	Продвинутый	<p>История и философия науки</p> <p>Информационные технологии в науке и производстве</p> <p>Современные проблемы общей зоотехнии</p> <p>Профессиональный иностранный язык</p> <p>Современные проблемы частной зоотехнии</p> <p>Педагогика высшей школы</p> <p>Статистические методы в животноводстве</p> <p>Биологические основы и закономерности формирования продуктивности</p> <p>Селекционные методы повышения продуктивности</p> <p>Современные технологии производства продуктов свиноводства</p> <p>Биотехнология в свиноводстве</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Научно-исследовательская работа</p>	<p>Преддипломная практика</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>

## 2. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины «Современные методы контроля и управления качеством продукции 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.

№	Вид учебных занятий	Итого	Итого	Семестр 4
---	---------------------	-------	-------	-----------

п/п		КР	СР	КР	СР
1	Лекции	30		30	
2	Практические занятия	40		40	
3	Подготовка к занятиям		125		125
4	Контроль самостоятельной работы	12		12	
5	Наименование вида промежуточной аттестации	Экзамен 45		Экзамен 45	
6	Всего	82	125	82	125

### 3. Краткое содержание дисциплины

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.

Понятие и определение технологий в животноводстве, их влияние на качество продукции. Влияние кормления животных на качество продукции животноводства. Кормовые добавки и биологически активные вещества. Белково-витаминные добавки, побочные продукты пищевой промышленности, минерально-витаминные комплексы, корма животного происхождения, премиксы, пробиотики, пребиотики и др. Химический состав мяса. Оценка качества мяса по внешнему виду и цвету, степени свежести, запаху, составу жира и костного мозга. Определение температуры плавления и йодного числа. Влияние показателей мясной продуктивности (убойная масса, убойный выход, коэффициент мясности, скороспелость, способность животных к откорму) на качество и эффективность производства свинины. Влияние полового диморфизма у свиней на энергии роста и качество продукции.

Возрастная динамика показателей продуктивности свиней и качества мяса. Оценка качества продукции, получаемой от скороспелых пород и типов свиней в промышленном свиноводстве. Использование свиней мясных и беконных пород.

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, замороженное, размороженное).

Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. 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.