

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

**КАФЕДРА КОРМЛЕНИЯ, ГИГИЕНЫ ЖИВОТНЫХ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология производства и переработки мяса»

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Уровень высшего образования – МАГИСТРАТУРА (академическая)

Квалификация – магистр

Программа: Управление качеством производства молока и говядины

Форма обучения: очная

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 освоения дисциплины - формирование у студентов теоретических знаний и практических умений, обеспечивающих возможность повышения мясной продуктивности сельскохозяйственных животных на основе знания современных проблем этого направления, их обобщения, использования отечественного и зарубежного опыта, формирование навыков в области управления технологическими процессами производства и переработки мяса в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- изучение технологических приемов, условий и принципов производства и переработки мяса на основе физических, химических и других способов воздействия на сырьё;
- освоение практических навыков переработки мяса.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)**		
	знания	умения	навыки
ОК-1 - способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать технологию производства мяса, технологические схемы его переработки в мясные продукты, предназначение отдельных операций технологического процесса и требования к результатам их проведения.	Уметь применять основные приемы анализа и синтеза.	Владеть навыками абстрактного мышления, анализа и синтеза.
ОК – 3 – готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать способы и методы саморазвития и самообразования.	Уметь самостоятельно овладевать знаниями и навыками их применения в самостоятельной деятельности, давать правильную самооценку, выбирать методы и средства развития креативного потенциала.	Владеть навыками самостоятельной, творческой работы, умением организовать свой труд, способностью к самоанализу и самоконтролю, самообразованию и самосовершенствованию, к поиску и реализации новых, эффективных форм организации своей деятельности.
ПК-4– способность формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Знать методические подходы к процедурам подготовки и принятия решений, основанных на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей.	Уметь проводить анализ знаний из новых или междисциплинарных областей.	Владеть навыками разработки решений, основанных на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей анализа возможных последствий, оценки эффективности принятых решений.
ПК-7- Способность к изучению и решению проблем на основе неполной или	Знать основные технологические схемы и особенности производства разных видов мяса и его	Уметь применять релевантные приемы анализа основных показателей,	Владеть навыками интерпретации количественных и качественных

ограниченной информации	переработки в мясную продукцию.	характеризующих правильность течения процессов производства и переработки мяса.	показателей.
-------------------------	---------------------------------	---	--------------

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства и переработки молока» входит в Блок 1, основной профессиональной образовательной программы относится к ее вариативной части, является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.02.02.).

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

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
– способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК – 1)	Базовый	Программа бакалавриата	Современные методы биотехнологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, Инновационные технологии в скотоводстве, Статистические методы в животноводстве, Интенсивные технологии кормления при промышленном производстве животноводческой продукции, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика), Научно-исследовательская работа Преддипломная практика, Государственная итоговая аттестация
– готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК – 3)	Базовый	Программа бакалавриата	Статистические методы в животноводстве, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика), Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, Государственная итоговая аттестация
– способность формировать решения,	Базовый	Программа бакалавриата	Современные методы биотехнологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, Производственная практика по

основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний и новых или междисциплинарных областей (ПК-4)			получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика), Научно-исследовательская работа, Статистические методы в животноводстве, Инновационные технологии в скотоводстве, Интенсивные технологии кормления при промышленном производстве животноводческой продукции, Современные методы научных исследований в разведении животных, Преддипломная практика, Государственная итоговая аттестация
- способность к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации (ПК – 7)	Базовый	Программа бакалавриата	Статистические методы в животноводстве, Современные методы биотехнологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, Инновационные технологии в скотоводстве, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика), Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, Интенсивные технологии кормления при промышленном производстве животноводческой продукции, Государственная итоговая аттестация

3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины «Технология производства и переработки молока» составляет 7 зачетных 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	Виды учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр №1		Семестр №2	
				КР	СР	КР	СР
1	Лекции	28		18		10	
3	Практические занятия	68		36		32	
4	Подготовка к устному ответу		17		14		13
5	Подготовка к тестированию		60		35		13
6	Курсовая работа		40		-		42
7	Промежуточная аттестация	27		-		27	
8	КСР	12		5		7	
9	Наименование вида промежуточной аттестации	Зачет КР Экзамен	Зачет КР Экзамен	Зачет	Зачет	КР Экзамен	КР Экзамен
10	Всего	135	117	59	49	76	68

4 Краткое содержание дисциплины

Современное состояние отрасли животноводства как сырьевой базы для мясоперерабатывающей промышленности. Видовые особенности мяса. Технология производства мяса. Производство говядины в молочном и мясном скотоводстве. Принципы и способы производства мясопродуктов.

Технологические особенности производства колбасных изделий, классификация колбасных изделий. Технология производства варёных колбас, копченых и сырокопчёных изделий. Требования к готовой продукции. Ассортимент и классификация мясных консервов. Характеристика основного и вспомогательного сырья. Технология производства мясных консервов, требования к таре. Пороки консервов. Классификация полуфабрикатов, технология производства рубленых полуфабрикатов, крупнокусковых натуральных, панированных. Технология производства пельменей. Маркировка, хранение и транспортировка готовой продукции.