

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра Животноводства и птицеводства

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.02 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ  
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ СВИНОВОДСТВА**

Направление подготовки: **36.04.02 Зоотехния**

Программа: **Интенсивные технологии животноводства (свиноводство)**

Уровень высшего образования – **магистратура**

Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная**

Троицк  
2020

## 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 решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический; научно-образовательный.

**Цель дисциплины:** освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области современных методов контроля и управления качеством продукции свиноводства, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучение общих вопросов менеджмента качества; контроля качества применительно к продукции свиноводства и овладение соответствующими методами; овладение умениями проводить оценку качества продукции свиноводства; методами управления качеством продукции свиноводства на разных этапах производственного цикла.

### 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 3. Способен обеспечивать рациональное воспроизводство, владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий	знания	Обучающийся должен знать вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве.(Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь пользоваться нормативными документами и стандартами в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства.(Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов.(Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –Н.3)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>82</b>
<i>Лекции (Л)</i>	36
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	36
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	10
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>107</b>
<b>Контроль</b>	<b>27</b>
<b>Итого</b>	<b>216</b>

#### **4. Содержание дисциплины**

##### **Раздел 1. Стандартизация и сертификация продукции свиноводства**

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.

##### **Раздел 2. Повышение качества продукции свиноводства**

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.

##### **Раздел 3. Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов**

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. 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.