

**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 ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ СКОТОВОДСТВА**

Направление подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Направленность **Технология производства продуктов животноводства и птицеводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк  
2023

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

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно - технологических.

**Цель освоения дисциплины** - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи крупного рогатого скота, молока и мяса на перерабатывающие предприятия, создания условий для хранения продукции скотоводства высокого качества до первичной переработки продуктов скотоводства, производства и реализации готовой продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

#### Задачи дисциплины:

1. Изучить основы, принципы, методы, способы и условия хранения продуктов скотоводства;
2. Изучить технологии переработки продуктов скотоводства на основе физических, химических и других способов воздействия на сырье;
3. Сформировать навыки по определению качества молока и мяса, молочных и мясных продуктов в соответствии с требованиями стандартов.

### 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-3. Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-3. Управляет технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать: основные методы управления технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства (Б.1.В.ДВ.01.03 -З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: объяснять технологические процессы производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства (Б.1.В.ДВ.01.03 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: готовностью пользоваться основными приемами управления технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства (Б.1.В.ДВ.01.03 -Н.1)

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции скотоводства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата .

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 9 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 7 и 8 семестре;
- заочная форма обучения в 9,10 семестре.

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

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	136	34
<i>Лекции (Л)</i>	68	16
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	68	18
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	125	245
<b>Контроль</b>	<b>27</b>	9
<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>288</b>

## 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

### 4.1 Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Молоковедение

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Роль отечественных ученых в развитии молочного дела. Состав молока. Органолептическая оценка молока. Пороки молока. Определение жира, СОМО, сухого вещества в молоке. Определение белка и белковых фракций молока. Определение бактериальной обсемененности молока. Определение технологических свойств молока. Жирномолочность и белковомолочность. Организация доения коров. Способы и техника доения Молочная продуктивность крупного рогатого скота Учет молочной продуктивности. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Образование молочного жира. Строение молекулы жира. Значение белков молока. Казеин его состав и свойства. Сывороточные и минорные белки молока. Минеральные вещества молока. Значение лактозы, виды брожения, происходящие при участии лактозы. Витамины молока.

#### Раздел 2. Технология получения молока высокого качества

Получение доброкачественного молока. Первичная обработка молока в хозяйстве. Моющие и дезинфицирующие средства. Определение натуральности молока и наличия фальсифицирующих веществ. Источники загрязнения молока и меры предупреждения. Микрофлора молока.

#### Раздел 3. Технология производства молочных продуктов

Технология производства питьевого молока. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров. Технология производства молочных консервов. Технология производства кисломолочных продуктов и оценка их качества. Технология производства творога и оценка его качества. Особенности технологии производства разных видов питьевого молока, сливок, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра, молочных консервов. Технология производства мороженого. Технология производства продуктов детского питания. Особенности производства и переработки молока других видов животных

#### Раздел 4. Технология уоя и первичной переработки убойных животных

Мясная продуктивность животных. Подготовка животных к убою. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающие

предприятия. Предубойная выдержка. Убой и первичная обработка туш крупного рогатого скота. Ветеринарно-санитарные требования к организации убоя. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Анализ технологии убоя и первичной переработки туш крупного рогатого скота на примере действующего предприятия.

#### **Раздел 5. Технология обработки и переработки продуктов убоя**

Технология обработки шкур. Технология обработки кишечного сырья. Технология обработки субпродуктов. Технология переработки крови. Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья. Анализ технологической схемы обработки субпродуктов. Особенности разных способов консервирования шкур и кишечного сырья. Производство продуктов из крови.

#### **Раздел 6. Технология производства мясопродуктов**

Технология производства вареных колбас. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства мясных баночных консервов. Технология производства копченостей. Сортной разруб и обвалка туш. Качественное определение белкового состава мяса. Определение видовой принадлежности и термического состояния мяса. Определение свежести мяса. Определение показателей биологической ценности мяса и мясных продуктов расчетным методом. Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов.

Влияние технологических факторов на качество колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий, полуфабрикатов и копченостей. Особенности производства различных видов вареных и копченых колбасных изделий. Пороки и причины их возникновения. Технология производства мясных полуфабрикатов и оценка их качества.