

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

Кафедра Птицеводства

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ
ПТИЦЕВОДСТВА**

Направление подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Направленность **Технология производства продуктов животноводства и птицеводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк
2024

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

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

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии переработки и хранения продукции птицеводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить производственно-технологические особенности переработки и хранения продукции птицеводства; возможность использования современных технологических решений по повышению эффективности переработки и хранения продукции птицеводства.

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
Умения		Обучающийся должен уметь проводить исследования качества продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01 - У.1)
Навыки		Обучающийся должен владеть методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01- Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции птицеводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата дисциплины по выбору.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

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

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

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

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.

Значение, современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убой птицы. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества.

Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы.

Питательная ценность и вкусовые достоинства мяса птицы разных видов. Свойство и ценность мясного сырья. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Питательная ценность субпродуктов. Виды мясного сырья и материалы, используемые для производства продуктов из мяса птицы.

Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы.

Подготовка птицы к убою. Отлов птицы. Транспортные средства и оборудование для перевозки птицы на убой. Мобильные средства для транспортировки птицы. Документы на транспортируемую птицу. Прием и сортировка птицы. Стандарты на живую птицу. Предубойное содержание птицы. Способы убой птицы. Навешивание на конвейер. Анестезия (оглушение). Тепловая обработка тушек. Удаление оперения с тушек. Воскование тушек водоплавающей птицы. Неполное потрошение (полупотрошение) тушек. Полное потрошение тушек. Способы первичного охлаждения тушек (воздушный, контактный, комбинированный). Замораживание тушек. Туалет и формовка тушек птицы. Сортировка и маркировка тушек. Взвешивание и упаковка. Транспортировка битой птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Сроки и условия хранения мяса птицы. Условия хранения субпродуктов. Требования, предъявляемые к тушкам, подлежащим расфасовке. Упаковка и хранение фасованного мяса.

Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.

Целесообразность производства различного ассортимента мясных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Технологические операции, выполняемые при изготовлении полуфабрикатов, колбас, кулинарных изделий, консервов из мяса птицы.

Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов.

Продукты, производимые из яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Первичная обработка яйца. Производство мороженых, сухих яичных продуктов. Требования, предъявляемые к конечному продукту. Расфасовка, упаковка, хранение и транспортировка.

Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.

Транспортировка и сортировка перопухового сырья. Требования, предъявляемые к перопуховому сырью. Переработка перопухового сырья (предварительное обезвоживание, мойка, сушка, упаковка, хранение и транспортировка). Сырье для выработки кормовой муки. Требования, предъявляемые к сырью. Сортировка и тепловая обработка. Отделение бульона и жира. Сушка, измельчение, просеивание на ситах, удаление металлических примесей. Упаковка и хранение кормовой муки. Определение качества кормовой муки. Техника безопасности работы на аппаратах переработки отходов убой. Ветеринарно-санитарные мероприятия. Переработка птичьего помета. Способы переработки птичьего помета.

Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства.

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.