

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
2024

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
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. 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 белкомолочность. 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.