

**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.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ  
СВИНОВОДСТВА**

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 свиноводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

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

## 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 технологию переработки и хранения продукции свиноводства, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности, порядок реализации продукции переработки (Б1.В.ДВ.01.02 - 3.1)
	Умения	Обучающийся должен уметь организовать транспортировку свиней для убоя на предприятии мясной промышленности (Б1.В.ДВ.01.02 – У.1)
	Навыки	Обучающийся должен владеть техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продукции свиноводства (Б1.В.ДВ.01.02 – Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции свиноводства» 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 объёма 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>	<b>136</b>	<b>34</b>
<i>Лекции (Л)</i>	68	16
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	68	18
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>125</b>	<b>245</b>
<b>Контроль</b>	<b>27</b>	<b>9</b>
<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>288</b>

## 4. Содержание дисциплины

**Раздел 1. Введение.** История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества.

**Раздел 2. Технология продуктов убоя свиней.** Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Основные задачи при организации перевозки свиней. Порядок приема и сдачи свиней для убоя по живой массе и упитанности.

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.

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. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посолы. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. 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.

**Раздел 3. Стандартизация продуктов 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.