

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

Кафедра Животноводства и птицеводства

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.09 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ СВИНОВОДСТВА**

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Профиль **Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и  
растениеводства**

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

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк

2021

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологической, научно-исследовательской.

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

**Задачи дисциплины:** изучить производственно – технологические особенности переработки и хранения продуктов свиноводства, использование современных технологических решений по повышению эффективности переработки продукции свиноводства; овладеть методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции свиноводства.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 2 Способен реализовать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 3. ПК 2 Реализует технологию производства продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней (Б1.В.09, ПК-2 - 3.1).
	умения	Обучающийся должен уметь проводить убой свиней, транспортировать, принимать и сдавать убойных животных (Б1.В.09, ПК-2 –У.1).
	навыки	Обучающийся должен владеть методикой технологии консервирования, хранения мяса и мясных продуктов, технологией производства субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного, кожевенно-мехового сырья (Б1.В.09, ПК-2 –Н.1)
ИД – 4. ПК 2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать технологию переработки и хранения продуктов свиноводства, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности, порядок реализации и хранения продуктов переработки (Б1.В.09, ПК-2 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать транспортировку свиней для уояа на предприятии мясной промышленности (Б1.В.09, ПК-2 –У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства -(Б1.В.09, ПК-2 –Н.2)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции свиноводства» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре;
- заочная форма обучения на 5 курсе.

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

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	57	26
<i>Лекции (Л)</i>	18	12
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	36	14
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	87	114
<b>Контроль</b>	Зачет с оценкой, курсовая работа	4
<b>Итого</b>	144	144

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

### 4.1. 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.