

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
**Б1.В.16 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

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

Направленность: **Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства и растениеводства**

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к производственно-технологической, научно-исследовательской деятельности.

Цель дисциплины- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по хранению продуктов животноводства и реализации технологического процесса переработки животноводческого сырья в продукты питания на перерабатывающем предприятии в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

1. Изучить основы, принципы, методы, способы и условия хранения продуктов животноводства.
2. Изучить технологии переработки продуктов животноводства 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-2. Способен реализовать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ПК-2, ИД-3 реализует технологию производства продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать оптимальные технологические режимы и параметры производства животноводческой продукции (Б1.В.16, ПК-2 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать технологический процесс производства продукции животноводства, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.16, ПК-2 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства продукции животноводства (Б1.В.16, ПК-2 –Н.3)
ПК-2, ИД-4 реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать оптимальные технологические режимы и параметры переработки животноводческого сырья, производства и хранения продукции, методы и способы оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.16, ПК-2 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать технологический процесс переработки продукции животноводства и процесс хранения продукции животноводства применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.16, ПК-2 –У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса переработки продукции животноводства, процесса хранения продукции животноводства, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.16, ПК-2 –Н.4)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается:

- по очной форме обучения в 3 семестре.
- по заочной форме обучения в 8 семестре

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Контактная работа (всего)	48	16
В том числе:		
Лекции (Л)	16	6
Практические занятия (ПЗ)	32	10
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	60	88
Контроль	-	4
Итого	108	108

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология производства, переработки, хранения молока

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Состав молока. Основы технологии переработки молока в молочную продукцию, условия хранения молочной продукции. Органолептическая оценка молока. Пороки молока. Определение жира, СОМО, сухого вещества в молоке. Определение технологических свойств молока. Белки молока. Технологические свойства молока. Источники загрязнения молока и меры предупреждения. Микрофлора молока. Первичная обработка молока в хозяйстве. Моющие и дезинфицирующие средства. Особенности технологии производства различных видов сыров. Технология производства мороженого. Технология производства детского питания

Раздел 2. Технология производства, переработки, хранения мяса

Консервирование, принципы, приемы и способы консервирования. Органолептическая оценка мясных продуктов. Составление материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающие предприятия. Предубойная выдержка животных. Технология уоя и первичной переработки птицы. Сортовой разруб и обвалка туш. Технология обработки шкур. Технология обработки кишечного сырья. Технология обработки субпродуктов. Технология обработки крови. Ассортимент колбасных изделий, полуфабрикатов и копченостей. Особенности производства различных видов мясопродуктов.