

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
«Технология первичной переработки продукции животноводства»
 по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния

1.	<p>Цель и задачи дисциплины.</p> <p>Цель дисциплины является формирование обучающихся теоретическим знаниям и практическим навыкам по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов; - физические, химические и другие способы воздействия на сырье животного происхождения; - методы определения качества, условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы; - стандартизацию и сертификацию продуктов переработки животноводческого сырья
2.	<p>Место учебной дисциплины в структуре ОПОП</p> <p>Дисциплина Б1.В. 01 «Технология первичной переработки продукции животноводства» входит в обязательную часть дисциплин по выбору включенных в учебный план направления подготовки по магистерской программе 36.04.02. «Зоотехния»</p>
3.	<p>Результаты освоения дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства»</p> <p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:</p> <p>Универсальные компетенции:</p> <p>УК - 1 . Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.</p> <p>Общепрофессиональные компетенции</p> <p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p> <p>Профессиональные компетенции:</p> <p>ПК-1 способен разрабатывать режимы содержания животных, рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании совершенствовать технологии выращивания и содержания животных</p> <p>ПК-2 способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины.</p> <p>В результате изучения дисциплины магистр должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства; - различные типы перерабатывающих предприятий; - организацию мест убоя в хозяйствах; - обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха; - характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;

- основы технологии переработки продуктов животноводства;
 - качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки; — основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя; — методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
 - основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинноштучных изделий;
 - порядок реализации продуктов переработки;
 - стандартизацию продуктов животноводства и их переработки.
- Уметь: - организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
- осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, пор выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
 - правильно организовывать убой животных в хозяйстве;
 - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
 - применять методы оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать.
- Владеть: - техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: жира, белка, воды, минеральных веществ, витаминов, ферментов;
- техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя;
 - техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов;
 - техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Вид учебной работы	Всего
Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том числе:	7 з.е.
Лекции	12
Практические занятия, семинары	24
Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:	54
Экзамен	27
Общая трудоемкость дисциплины	252

4.2. Содержание дисциплины

История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основное достижение науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Роль зоотехника в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также и в обеспечении населения продукцией высокого качества. Определение содержания предмета и его связь с другими дисциплинами.

Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Краткая характеристика мясных качеств наиболее распространенных видов убойных животных. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных, птиц и кроликов

Прием и контроль качества поступающей птицы и кроликов. Убой и первичная переработка птицы и кроликов. Характеристика готовой продукции цеха убоя и первичной переработки птицы и кроликов Охлаждение, сортировка, маркировка и фасовка птицы. Обработка перо - пухового сырья.

Понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.

	<p>Химический состав мышечной, жировой и соединительной тканей и их влияние на пищевую ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Общие понятия о пищевой, биологической и технологической ценности мяса. Основные физико-химические свойства мяса. Сортная разрубка туш.</p> <p>Сущность послеубойных изменений в мясе. Последовательность развития ферментативных процессов и их назначение. Факторы, влияющие на процессы созревания. Признаки созревшего мяса. Нежелательные изменения в мясе при хранении. Причины, условия возникновения пороков в мясе и мероприятия по их предубеждению. Санитарная оценка мяса</p>																																
5.	<p>Образовательные технологии</p> <p>При подготовке магистров используются следующие основные формы проведения учебных занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • интерактивные лекции; • лекции-пресс-конференции; • тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков; 																																
6.	<p>Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet»; информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы</p> <p>Информационное обеспечение базы данных, информационно-справочные и поисковые системы</p> <table> <tr> <th>Название ресурса</th><th>Ссылка/доступ</th></tr> <tr> <td>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»</td><td>http://window.edu.ru</td></tr> <tr> <td>«Образовательный ресурс России»</td><td>http://school-collection.edu.ru</td></tr> <tr> <td>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА</td><td>http://www.edu.ru –</td></tr> <tr> <td>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)</td><td>http://fcior.edu.ru -</td></tr> <tr> <td>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза</td><td>http://polpred.com/news</td></tr> <tr> <td>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система</td><td>http://www.studentlibrary.ru -</td></tr> <tr> <td>Русская виртуальная библиотека</td><td>http://rvb.ru –</td></tr> <tr> <td>Кабинет русского языка и литературы</td><td>http://ruslit.ioso.ru –</td></tr> <tr> <td>Национальный корпус русского языка</td><td>http://ruscorpora.ru –</td></tr> <tr> <td>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система</td><td>http://e.lanbook.com -</td></tr> <tr> <td>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»</td><td>http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</td></tr> <tr> <td>Научная электронная библиотека «e-Library»</td><td>http://elibrary.ru/defaultx.asp -</td></tr> <tr> <td>Электронно-библиотечная система IPRbooks</td><td>http://www.iprbookshop.ru -</td></tr> <tr> <td>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»</td><td>http://www.informio.ru</td></tr> <tr> <td>Информационно-правовая система «Консультант-плюс»</td><td>Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети</td></tr> </table>	Название ресурса	Ссылка/доступ	Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru	«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru	Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -	ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -	Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –	Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –	Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -	Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm	Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -	Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	http://www.informio.ru	Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети
Название ресурса	Ссылка/доступ																																
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru																																
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru																																
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –																																
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -																																
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news																																
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -																																
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –																																
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –																																
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –																																
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -																																
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm																																
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -																																
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -																																
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	http://www.informio.ru																																
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети																																

		ИнГГУ	
	Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ	
	Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru	
7.	Формы текущего контроля		
	<ul style="list-style-type: none"> • Тест; • Проверка контрольных работ; 		
8.	Форма промежуточного контроля		
	<i>4семестр – экзамен, курсовая работа</i>		

Разработчик: профессор Хашегульгов Ш.Б.