

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»
Направление подготовки
36.03.02 Зоотехния

1.	Цель освоения дисциплины Целью освоения дисциплины являются - овладение теоретическими и прикладными профессиональными знаниями и умениями в области развития технологий производства и переработки продуктов всех отраслей животноводства.		
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО. Дисциплина входит в обязательную часть Б.1.0.34 ФГОС по направлению подготовки 36.03.02. Зоотехния» Дисциплина «ТППЖ» является одной из специальных дисциплин, определяющих профессиональную направленность подготовки бакалавра.		
3.	Результаты освоения дисциплины (модуля) «Технология первичной переработки продуктов животноводства»		
	Код и наименование компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
	Универсальные компетенции (УК)		
	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности, для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	<i>ИД-УК.8.1.</i> физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства; различные типы перерабатывающих предприятий; <i>ИД-УК.8.2:</i> транспортировка животных для убоя на предприятия мясной промышленности; - приемку убойных животных по живой массе и упитанности, контрольный убой; —правильно организовывать убой животных в хозяйстве <i>ИД-УК-8.3:</i> основные показатели химического состава продуктов животного происхождения: техника определения основных показателей химического состава продуктов животного	Знать: основы технологии продуктов животноводства; различные типы перерабатывающих предприятий; Уметь: организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности; осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, проводить контрольный убой; правильно организовывать убой животных в хозяйстве Владеть техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя; техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя;

		происхождения: техника определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя;	
	Профессиональные компетенции (ПК)		
	ПК-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	<i>ИД-ПК-7.1:</i> принципы требования к качеству продукции животноводства <i>ИД-ПК-7.2:</i> оценивать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>ИД-ПК-7.3</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Знать; требования к качеству продукции животноводства Уметь; организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства
4.	Структура и содержание дисциплины		
	4.1. Структура дисциплины		
	Вид учебной работы	Всего	
	Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том числе:	8 з.е.	
	Лекции	76	
	Практические занятия, семинары	66	
	Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:	119	
	Экзамен	27	
	Общая трудоемкость дисциплины	288	
	4.2. Содержание дисциплины		
	<p>Тема 1. Введение. 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 зооинженера в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также и в обеспечении населения продукцией высокого качества</p> <p>Тема 2. 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</p> <p>Тема 3. Транспортная документация и ее значение. Особенности транспортировки животных различными видами транспорта. Нормы перевозки скота, птицы, кроликов. Требования к путям и трассам при перегоне животных. Режим перегона и нагул кота. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств</p> <p>Тема 4. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.</p>		

	<p>Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов. Правила сдачи -приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.</p> <p>Тема 5. 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</p> <p>Тема 6. Понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей. 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>Тема 7. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, замороженное и размороженное). Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой.</p> <p>Тема 8. 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> <p>Тема 9. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).</p> <p>Тема 10. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.</p>										
5.	<p>Образовательные технологии</p> <p>При подготовке бакалавров-биологов 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; • групповые, научные дискуссии, дебаты. 										
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 border="1"> <thead> <tr> <th>Название ресурса</th><th>Ссылка/доступ</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 -
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 «Информио»	http://www.informio.ru
	Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ
	Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ
	Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru
7.	Формы текущего контроля	
	<ul style="list-style-type: none"> • Коллоквиум; • Тест; • Проверка контрольных работ; 	
8.	Форма промежуточного контроля	
	8 семестр - курсовая работа, экзамен.	

Разработчик: профессор Хашегульгов Ш.Б.