

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

Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки с.-х.  
продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Направление подготовки: **36.04.02 Зоотехния**

Программа: **Управление качеством производства молока и говядины**

Уровень высшего образования – **магистратура**

Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная**

Троицк 2020

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

## 1.1 Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния должен быть подготовлен к производственно-технологическому и научно-образовательному типам профессиональной деятельности.

**Цель дисциплины:** формирование у студентов теоретических знаний и практических умений, обеспечивающих возможность повышения мясной продуктивности сельскохозяйственных животных на основе знания современных проблем этого направления, их обобщения, использования отечественного и зарубежного опыта, формирование навыков в области управления технологическими процессами производства и переработки мяса в соответствии с формируемыми компетенциями.

### Задачи дисциплины:

- изучение технологических приемов, условий и принципов производства и переработки мяса на основе физических, химических и других способов воздействия на сырье;
- освоение практических навыков переработки мяса.

## 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 3. Способен обеспечивать рациональное воспроизводство, владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 3. ПК-3. Обеспечивает реализацию современных технологий	знания	Обучающийся должен знать современные технологии производства и переработки мяса (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь реализовать современные технологии производства и переработки мяса (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками реализации современных технологий производства и переработки мяса (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.3)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства и переработки мяса» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

### 3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего)</b>	82
<i>в том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	36
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	36

<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	10
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	107
<b>Контроль</b>	27 кр
<b>Итого</b>	216

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1 Содержание дисциплины

###### Раздел 1. Технология производства мяса

Мясная продуктивность крупного рогатого скота

Технология производства говядины в мясном скотоводстве.

Технология производства говядины в молочном скотоводстве.

Технология кормления крупного рогатого скота

Системы и способы содержания крупного рогатого скота

Гигиена содержания крупного рогатого скота

Виды откорма крупного рогатого скота

Комплексы по производству говядины

Воспроизводство стада крупного рогатого скота

Породы сельскохозяйственных животных мясного направления продуктивности.

Планирование выращивания молодняка крупного рогатого скота на мясо.

Технология производства говядины в специализированных хозяйствах

Оценка экстерьера животных мясного направления продуктивности.

Учет мясной продуктивности при жизни животного и после убоя

Построение экстерьерных профилей

Организация сдачи скота на мясо.

Учет и оценка мясной продуктивности крупного рогатого скота

Анализ технологии убоя и первичной переработки туш крупного рогатого скота

Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.

Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов.

Разделка говядины, телятины на отруба и сорта. Выездное занятие

Изучение технологических процессов в убойном цехе мясоперерабатывающего предприятия. Выездное занятие.

Связь экстерьера с продуктивностью сельскохозяйственных животных.

Методы оценки экстерьера.

Документы зоотехнического учета в мясном животноводстве.

Кормление сельскохозяйственных животных.

Планирование производства говядины

Породы скота разного направления продуктивности

Направленное выращивание молодняка.

###### Раздел 2. Технология переработки мяса.

Классификация мясопродуктов

Сырье и материалы для производства колбасных изделий.

Созревание мяса. Способы повышения нежности мяса.

Основные процессы колбасного производства.

Технология производства мясопродуктов

Изучение ассортимента, кулинарного назначения и технологии производства мясных полуфабрикатов

Органолептический анализ качества мяса и мясных полуфабрикатов

Изучение методов определения технологических показателей мяса и мясных продуктов

Технология производства мясных полуфабрикатов и оценка их качества

Решение ситуационных задач: расчёт выхода натуральных полуфабрикатов и отходов при механической кулинарной обработке мяса.

Решение ситуационных задач: расчёт выхода рубленых полуфабрикатов и отходов при механической кулинарной обработке мяса.

Составление схем организации технологических процессов в мясных цехах. Анализ организации работы производства в мясном цехе действующего предприятия.

Анализ организации труда в мясном цехе действующего предприятия. Решение производственных ситуационных задач по организации работы мясных цехов в предприятиях различных типов и классов.

Подбор оборудования и инвентаря для мясных цехов по нормам оснащения

Способы определения свежести мяса.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

Механическая кулинарная обработка туш крупного рогатого скота. Приготовление полуфабрикатов из них.

Машины для измельчения мяса. Машины и механизмы для приготовления мясных полуфабрикатов.

Приводы универсальные для мясных цехов.

Производственный инвентарь мясных цехов.

Оценка качества продуктов из мяса, распознавание фальсифиции.

Определение показателей качества и идентификация мясных консервов, распознавание дефектов.

Органолептическая оценка колбасных изделий.

Ознакомление с технологией производства продуктов из мяса в условиях предприятий Челябинской области. Выездное занятие.

Характеристика мясоперерабатывающего предприятия. Санитарно-гигиенические требования

Предубойное содержание крупного рогатого скота

Технология убоя крупного рогатого скота.

Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний среди людей при переработке сельскохозяйственных

животных

Консервирование мяса холодом.

Технология производства мясных консервов.

Технология производства полуфабрикатов.

Консервирование крови.

Технология производства вареных, копченых и полукопченых, сырокопченых колбас.

Пороки пищевого сырья.

Технология производства и переработки мяса

