

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:22:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.15 «Технология хранения и переработки продукции**

#### **животноводства»**

#### **Направление подготовки**

#### **35.03.07 - Технология производства и переработки**

#### **сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)**

Общая трудоемкость дисциплины - 6 зачетных единиц, 216 часов.

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

Задачами дисциплины являются:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является дисциплиной вариативной части (Б1.В.15) основной профессиональной образовательной программы.

### **3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

В результате изучения дисциплины выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);

- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

***знать:***

- современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции;

- химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства;

- технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья; виды нормативных документов, регламентирующие в соответствии с законодательной базой качество и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

***уметь:***

- анализировать и критически осмысливать современную отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области технологий хранения и переработки продукции животноводства с целью поиска путей совершенствования технологических процессов в условиях действующих предприятий;

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;

- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;

- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей;

- устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

***владеть:***

- навыками практического применения современных технологий хранения и переработки продукции животноводства в условиях действующих предприятий;

- методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья;

- оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;

- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования;

- умением поиска и практического применения основных нормативных документов, регламентирующих качество сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с законодательной базой; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования.