

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9f9eb23776a1609b644b37d8986ab6255891f288f013a1751fae

Аннотация

рабочей программы дисциплины Б1.О.39

«Технология первичной переработки продуктов животноводства» подготовки бакалавра по направлению «Зоотехния» профиль «Технология производства продукции животноводства»

Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетные единицы, 180 часа.

1. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины - формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

1.2. Задачи дисциплины - изучение основ технологии первичной переработки продуктов животноводства; методов оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения; условий хранения, транспортировки и реализации продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **Технология первичной переработки продуктов животноводства** относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.39) блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1, индикаторы достижения ОПК-1.2 определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения);
- способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5, ОПК-5.1 оформляет специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки; основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- номенклатуру и правила оформления документов при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса;

уметь:

- в своей практической деятельности квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения; применять методы оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;
- оформлять документы при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и

качеству мяса.

владеть:

- техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов и их туш; техникой проведения исследований по оценке качества продуктов убоя;
- навыками оформления документов при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия (здоровых, травмированных или больных животных) как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса.