

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.10.2022 22:41:37

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16010644b5508986ab6255891288f919a1351ae

## Аннотация

### рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.39 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» направление подготовки 36.03.02 – Зоотехния (уровень бакалавриата) направленность (профиль) – Технология производства продуктов животноводства**

Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетные единицы, 180 часа.

#### **1.Цель и задачи дисциплины**

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.

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) 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.