

Аннотация

рабочей программы дисциплины

Б1.О.36 «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

направление подготовки 36.03.02 – Зоотехния (уровень бакалавриата)

направленность (профиль) IT в животноводстве

Общая трудоемкость дисциплины - 4 зачетные единицы, 144 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, топленых 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.36) основной профессиональной образовательной программы.

3.Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-1 - способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (индикаторы достижения ОПК-1.2 определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения);

ОПК-5 - способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (индикатор достижения 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, топленых 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.