

Общая трудоемкость дисциплины - 6 зачетных единиц, 216 часов.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности. Дать студенту необходимые теоретические и практические знания, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи - изучение технологий хранения и первичной переработки животноводческой продукции;

- изучение технологии переработки мясного сырья на пищевую продукцию;
- изучение технологии переработки молочного сырья на пищевую продукцию;
- изучение рациональных и оптимальных методов консервации сырья и технологий производства молочных продуктов и колбасных изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Хранение и переработка продукции животноводства» относится к обязательной части блок 1 (Б1.О.14) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК 3), индикатор достижения:

ОПК-3.1 Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК -3.2. Совершенствует профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК- 3.3. Анализирует профессиональную деятельность на соответствие требованиям нормативно-правовых актов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: - нормативно-правовые акты по хранению и переработке продукции животноводства;

- способы совершенствования технологий хранения и переработки продукции животноводства в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

- приемы анализа технологий хранения и переработки продукции животноводства на соответствие нормативно-правовым актам.

уметь: - использовать нормативно-правовые акты при хранении и переработке животноводческой продукции;

- совершенствовать технологии хранения и переработки продукции животноводства в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

- анализировать на соответствие нормативно-правовым актам технологий хранения и переработки продукции животноводства;

владеть: - технологиями хранения и переработки продукции животноводства на основе нормативно-правовых актов;

- способами совершенствования технологий хранения и переработки продукции животноводства в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

- приемами анализа на соответствие требованиям нормативно-правовым актам хранения и переработки продукции животноводства.

