

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2025 16:38:12

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237126a10070044b5308980a00293891f288f915a1311ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины.

Цель преподавания дисциплины – изложить основные положения о ведении животноводства на промышленной основе: правилах кормления, ухода и технологических параметрах производства, при которых они могут дать максимум продукции при минимальных затратах кормов и средств; изложить основные положения разведения молочного скота; показать роль гигиены в получении доброкачественного и экологически чистого молока, обеспечении требований продовольственной программы по увеличению производства продукции животноводства.

Задачи изучения дисциплины – изучение студентами особенностей анатомии молочного скота, их разведения; определение гигиенических норм и правил содержания, кормления, режимов выращивания, правил эксплуатации племенных и пользовательных животных молочного направления в условиях традиционных и промышленных технологий производства; овладение необходимыми тестами, методами и навыками определения качества молока.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества относится к дисциплинам обязательной части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	- биохимия; - методы и приборы исследования сырья и готовой продукции.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: ➤ общие базовые сведения по анатомии, гистологии, физиологии, генетике, микробиологии; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); уметь: ➤ анализировать физиологические показатели у животных; ➤ организовывать и планировать качество сырья. владеть: ➤ методами определения

	органолептических, химико-физических показателей микробиологических качества сырья.
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-6.1. Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Знать: - теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, используемых в производстве молочных продуктов; - основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих изменения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; - способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; - требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли. Уметь: - подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; - применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов;

			• осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Владеть: • терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; • нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; • навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке молочных продуктов.
--	--	--	---