

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 7 з.е.(252 ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

1.2. Задачи:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

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

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

Технология хранения и переработки продукции животноводства относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.34) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Производство продукции животноводства
	2. Биохимия сельскохозяйственной продукции
	3. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
	4. Микробиология
	5. Процессы и аппараты перерабатывающих производств
	6. Оборудование перерабатывающих производств
	8. Стандартизация и подтверждение соответствия

		сельскохозяйственной продукции
		9. Безопасность жизнедеятельности
		10. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Требования	к	знать: ➤ общие базовые сведения по производству продукции животноводства, биохимии сельскохозяйственной продукции, морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных, микробиологии, процессам и аппаратам перерабатывающих производств, оборудованию перерабатывающих производств, стандартизации и подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции, безопасности жизнедеятельности, основам ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); уметь: ➤ анализировать физико-химические показатели сырья животного происхождения; ➤ принимать решение о целесообразности переработки животного сырья различного качества; владеть: ➤ навыками безопасного обращения с животными и работы с технологическим оборудованием; ➤ основными методиками анализа качественных показателей животноводческой продукции.
предварительной		
подготовке обучающихся		

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является предшествующей для следующих дисциплин: биологическая безопасность пищевых систем, производство и переработка сельскохозяйственного сырья на предприятиях малой мощности, товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции, техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции, обеспечение качества сырья и пищевых продуктов.

Особенностью дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является то, что предусматривается изучение технологий хранения и переработки двух основных видов продукции, получаемых от сельскохозяйственных животных – молока и мяса. Поэтому она разделяется на 2 модуля – технология хранения и переработки молока и

технология хранения и переработки мяса. Основное внимание уделяется технологии производства молочных и мясных продуктов в промышленных условиях.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знать: химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки
			уметь: устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей
			владеть: умением поиска и практического применения основных нормативных документов, регламентирующих качество сырья животного происхождения и продуктов его переработки; методами оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям
		ОПК-4.2. Обосновывает элементы системы технологии в	знать: современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования

		области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции
			уметь: анализировать и критически осмысливать современную отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области технологий хранения и переработки продукции животноводства с целью поиска путей совершенствования технологических процессов в условиях действующих предприятий
			владеть: навыками практического применения современных технологий хранения и переработки продукции животноводства в условиях действующих предприятий
		ОПК-4.3. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства владеть: технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования

