

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 12:16:18

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f298f013a1351fae

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

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

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

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.37) 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
	7. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства

	8. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
	9. Безопасность жизнедеятельности
	10. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Требования предварительной подготовке обучающихся	<p>к</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ общие базовые сведения по производству продукции животноводства, биохимии сельскохозяйственной продукции, морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных, микробиологии, процессам и аппаратам перерабатывающих производств, оборудованию перерабатывающих производств, механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства, 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); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализировать физико-химические показатели сырья животного происхождения; ➤ принимать решение о целесообразности переработки животного сырья различного качества; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ навыками безопасного обращения с животными и работы с технологическим оборудованием; ➤ основными методиками анализа качественных показателей животноводческой продукции.

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является предшествующей для следующих дисциплин: безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия, 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	<p>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 <u>продуктов его переработки</u></p>
			<p>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</p>
		ОПК-4.2.	<p>знать: современные</p>

		<p>Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции</p> <p>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</p> <p>владеть: навыками практического применения современных технологий хранения и переработки продукции животноводства в условиях действующих предприятий</p>
		<p>ОПК-4.3. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья</p> <p>уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>владеть: технологическими процессами производства и методами контроля качества</p>

			продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования
--	--	--	--