

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.12 «Технология хранения и переработки продукции

животноводства»

Направление подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины - 6 зачетных единиц, 216 часов.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения - 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.

Задачами дисциплины являются:

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является дисциплиной вариативной части (Б1.Б.12) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства

(ПК-9).

- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции;

- химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства;

- технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья; виды нормативных документов, регламентирующие в соответствии с законодательной базой качество и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки;

- виды, устройство и принцип действия технологического оборудования, применяемого для переработки сырья животного происхождения, виды механических и автоматических устройств, применяемых при хранении и переработке сырья животного происхождения;

- основные технологические операции переработки животноводческой продукции в условиях действующих предприятий, а также режимы хранения сырья и готовой продукции для обеспечения их качества и безопасности

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;

-устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;

- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;

- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей;
- устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сырья животного происхождения;
- использовать механические и автоматические устройства при хранении и переработке сырья животного происхождения;
- использовать существующие технологии хранения и переработки продукции животноводства в условиях действующих предприятий по переработке животноводческого сырья; анализировать и выявлять слабые стороны применяемых технологий хранения и переработки продукции животноводства с целью устранения недостатков.

владеть:

- навыками практического применения современных технологий хранения и переработки продукции животноводства в условиях действующих предприятий;
- методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья;
- оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования;
- умением поиска и практического применения основных нормативных документов, регламентирующих качество сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с законодательной базой; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования.
- навыками эксплуатации технологического оборудования, применяемого для переработки сырья животного происхождения;
- навыками применения механических и автоматических устройств при хранении и переработке сырья животного происхождения;
- навыками практической деятельности, а также организации технологического процесса хранения и переработки животноводческой продукции в условиях действующих предприятий в соответствии с принятой технологией.