

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.09.2022 12:26:44

Уникальный программный ключ:

52582235f0e09fab73726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.О.36 «Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

**направление подготовки 36.03.02 Зоотехния (уровень бакалавриата)**

**профиль «Органическое животноводство»**

Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетных единиц, 180 часов.

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель** - формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

**Задачи** изучение основ технологии первичной переработки продуктов животноводства; методов оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения; условий хранения, транспортировки и реализации продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к обязательной части (Б1.О.36) основной образовательной программы.

### 3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1, индикаторы достижения ОПК-1.2 Определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения);

- Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5, ОПК-5.1 Оформляет специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;

- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки; основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;

- номенклатуру и правила оформления документов при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса;

**уметь:** в своей практической деятельности квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения; применять методы оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;

- оформлять документы при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса.

**владеть:** техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов и их туш;

- техникой проведения исследований по оценке качества продуктов убоя;

- навыками оформления документов при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия (здоровых, травмированных или больных животных) как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса.