

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ
«ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ»**

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.Б.13
Семестр	3/4
Форма контроля	Зачет/Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	12/432
Компетенции	ОПК-2, ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-20

Цель и задачи преподавания дисциплины состоят в формировании профессиональных знаний в освоении реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы, рационального использования ресурсов, а также приобретении практических навыков в освоении технологических процессов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы;

- общую структуру молочной отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт

других стран;

- сырьевые ресурсы молочной отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;

- особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки молочного сырья;

- принципы построения технологических схем;

- пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли;

- требования стандартов к качеству выпускаемой продукции;

уметь:

- проводить оценку эффективности технологических операций,

- формировать пооперационную технологическую схему;

- работать с нормативными документами.

владеть:

- приемами составления рациональных технологических схем первичной переработки молочного сырья;

- приемами совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции;

- приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированную общепрофессиональную компетенцию (ОПК), профессиональную компетенцию (ПК), а именно:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);