

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.12.2018 12:01:42

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9f9eb23776a1609b644b33d8986ab6255891f788f013a1751fae

Аннотация

рабочей программы дисциплины Б1.В.05

«Технология первичной переработки продуктов животноводства» подготовки бакалавра по направлению «Зоотехния» профиль «Технология производства продукции животноводства»

Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетные единицы, 180 часа.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у студентов теоретических знаний 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 дисциплины:

- изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов, физических, химических и других способов воздействия на сырье;
- изучить методы определения качества;
- изучить условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы;
- изучить стандартизацию и сертификацию продуктов переработки животноводческого сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.05) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства (ПК-7);
- готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства (ПК-16).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства; факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства; различные типы перерабатывающих предприятий; организацию мест убоя в хозяйствах; обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха; характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш; основы технологии переработки продуктов животноводства; качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов и продуктов их переработки; основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя; методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы; основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинноштучных изделий; порядок реализации продуктов переработки; стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства и их переработку;

уметь:

- организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств; осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству

мяса, проводить контрольный убой; правильно организовать убой животных в хозяйстве; квалифицировано учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности; применять методы оценки качества мяса, субпродуктов, топленых жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;

владеть:

- техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения; техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя; техникой определения упитанности убойных животных; техникой проведения исследований по оценке безопасности продуктов животноводства.