

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Ежова О.Ю.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.04.01 Побочная продукция животноводства

Цель освоения дисциплины: - изучение студентами морфологического строения побочной продукции животноводства;

- изучение состава и свойств побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных;

- изучение биологической полноценности побочных продуктов переработки животных;

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области переработки побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных в полноценные пищевые продукты, полноценные кормовые продукты для животных, специальной продукции;

- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства;	<i>Знать:</i> технологии производства продукции животноводства <i>Уметь:</i> находить и использовать необходимые технологии производства продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками использования необходимых технологий производства продукции животноводства
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<i>Знать:</i> технологии переработки и хранения продукции животноводства <i>Уметь:</i> реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Субпродукты и пищевые жиры

Тема 2. Производство пищевых жиров и переработка крови

Тема 3. Эндокринно-ферментное и специальное сырье и производство животных жиров и кормовой муки

Тема 4. Производство клея и желатина и первичная обработка кожевенного и шубно-мехового сырья

3. Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов (3 ЗЕ)