

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Ежова О.Ю., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.08.01 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5)	Этап 1 биологические, продуктивные и хозяйственные особенности сельскохозяйственных животных; Этап 2 как организовать переработку субпродуктов, крови, технического сырья, обработку шкур, волоса, используя при этом безотходные или малоотходные технологии.	Этап 1 обосновать экономическую целесообразность производства конкретной продукции; Этап 2 наметить пути использования безотходных технологий с учетом современных экологических требований; обеспечить использование рациональных технологий переработки животноводческой продукции.	Этап 1 владеть навыками определения качественных характеристик побочной продукции; Этап 2 опытом самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки побочной продукции животноводства; приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в

			отрасли.
--	--	--	----------

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Субпродукты и пищевые жиры

Тема 1 Побочная продукция при убое животных

Тема 2 Номенклатура субпродуктов

Тема 3 Обработка субпродуктов

Тема 4 Номенклатура пищевых жиров

Раздел 2 Производство пищевых жиров и переработка крови

Тема 5 Производство пищевых жиров

Тема 6 Переработка крови

Тема 7 Методы консервирования эндокринно-ферментного сырья

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

Тема 8 Эндокринно-ферментное и специальное сырье

Тема 9 Утилизация боенских конфискатов и непищевых отходов

Тема 10 Производство кормовых и технических продуктов

Тема 11 Производство животных жиров и кормовой муки

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

Тема 12 Производство клея и желатина

Тема 13 Обработка шкур, кишок и кератинсодержащего сырья

Тема 14 Первичная обработка кожевенного и шубно-мехового сырья

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.