

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор доцент Соболева Н.В., доцент Никонова Е.А.

Наименование дисциплины: Б1.Б.21 Технология хранения и переработки продукции животноводства

Цель освоения дисциплины:

- формирование необходимых теоретических и практических знаний по технологии хранения и переработке продукции животноводства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-6- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Этап 1 принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса Этап 2 принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения молока	Этап 1- устанавливать режимы хранения и переработки мяса Этап 2- устанавливать режимы хранения и переработки молока	Этап 1-методами решения задач по технологии переработки мяса Этап 2-методами решения задач по технологии переработки молока
ПК-5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке мяса Этап 2 технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке молока	Этап 1 определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного мясного продукта Этап 2 определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта	Этап 1 приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли мясной промышленности Этап 2 приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли молочной промышленности
ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и	Этап 1 классификацию и характеристику основных видов мяса и мясных продуктов Этап 2 классификацию и	Этап 1 совершенствовать качество и ассортимент производимой мясной промышленности Этап 2	Этап 1 методами и способами переработки побочных продуктов убоя Этап 2 безотходными технологиями переработки молока

животноводства	характеристику основных молочных продуктов	совершенствовать качество и ассортимент производимой молочной промышленности	
ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Этап 1 методы оценки качества мяса и мясопродуктов Этап 2 требования госстандартов на сырье и готовую молочную продукцию	Этап 1 организовать хранение мяса и мясопродуктов Этап 2 организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием, моющими, дезинфицирующими средствами предприятия по получению и переработке молока	Этап 1 проведения ветеринарно-санитарной оценки качества продуктов убоя Этап 2 методами организации санитарно-гигиенического режима получения высококачественного молока

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Состав и свойства туш убойных животных

Тема 1 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных

Тема 2 Химический состав и технологические свойства мяса

Тема 3 Мясные качества убойных животных

Тема 4 Методы оценки качества мяса

Раздел 2. Качество мяса и мясопродуктов

Тема 5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя

Тема 6. Производство продуктов из свинины, говядины баранины и других видов мяса

Тема 7. Производство полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд

Раздел 3. Переработка побочной продукции животноводства

Тема 8. Холодильная обработка мяса

Тема 9. Производство колбасных изделий

Тема 10. Переработка побочных продуктов убоя

Тема 11 Обработка шкур, кишок и кератинсодержащего сырья

Раздел 4. Производство мяса и мясных продуктов

Тема 12. Производство мясных баночных консервов

Тема 13. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса

Раздел 5. Технология молока

Тема 14. Научная основа производства потребления молока и молочных продуктов в современных условиях. Химический состав и свойства

натурального молока

Тема 15.Факторы влияющие на товарные свойства молока

Тема 16.Санитарно-гигиенический режим получение высококачественного молока на ферме

Тема 17.Государственные стандарты на изготавливаемое молоко

Тема 18

Освоение стандартных методов анализа молока

Тема 19.Факторы, влияющие на состав и свойства товарного молока в условиях промышленного производства

Тема 20.Белки молока. Проверка реактивов

Тема 21 Молоковедение

Раздел 6 Технология цельномолочной и кисломолочной продукции

Тема 22 Технология цельномолочной продукции

Тема 23 Технология кисломолочной продукции

Тема 24 Сепарирование молока

Раздел 7.Технология масла. Технология сыра

Тема 25.Технология масла

Тема 26.Технология сыра

Раздел 8. Технология молочных консервов, мороженого, побочной продукции

Тема 27.Технология молочных консервов

Тема 28Технология мороженого

Тема 29.Технология побочной продукции

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.