

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Консервное производство

Цель освоения дисциплины: дать студенту необходимые теоретические знания и практические навыки, позволяющие ему управлять технологическими процессами при производстве консервов на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	<p><i>Знать:</i> требования к качеству продукции животноводства, режимам хранения</p> <p><i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства</p>
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<p><i>Знать:</i> технология получения молока, технологические схемы выработки молочной продукции и режимы хранения</p> <p><i>Уметь:</i> организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием и наметить пути совершенствовании технологии с учетом режимов хранения</p> <p><i>Владеть:</i> опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, переработки и хранения молочной продукции</p>
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводств	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<p><i>Знать:</i> технологическое оборудование и процессы производства, требования к качеству сырья и готовому продукту</p> <p><i>Уметь:</i></p>

		<p>планировать работы по технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> навыками технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>
<p>ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p><i>Знать:</i> основы хранения, технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать работы по технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> навыками технологических операций по переработки и хранения продукции животноводства</p>
	<p>ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> технология получения молока, технологические схемы выработки и хранения молочной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> определять необходимость и экономическую целесообразность выработки и хранения того или иного молочного продукта</p> <p><i>Владеть:</i> опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, переработки и хранения молочной продукции</p>

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Производство мясных баночных консервов
- Тема 2. Определение качества сырья и готовой продукции
- Тема 3. Технология молочных консервов
- Тема 4. Определение качества молочных консервов
- Тема 5. Производство рыбных консервов
- Тема 6. Определение качества рыбных консервов
- Тема 7. Особенности производства консервов для детского и диетического питания
- Тема 8. Определение качества консервов для детского и диетического питания

3. Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 ЗЕТ