

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Технология переработки и хранения продукции животноводства

Цель освоения дисциплины: формирование необходимых теоретических и практических знаний по технологии хранения и переработке продукции животноводства

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	<i>Знать:</i> значение и роль продуктов животноводства в технологии производства сельского хозяйства <i>Уметь:</i> обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> самостоятельно организовать и реализовать полученные знания о современных технологиях производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	<i>Знать:</i> Как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>Уметь:</i> применять справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>Владеть:</i> приемами работы со справочными материалами для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
	ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	<i>Знать:</i> элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства <i>Уметь:</i> использовать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции

		<p>растениеводства и животноводства</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>знаниями элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p>ПК-2.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства;</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>требования, находить и использовать необходимые технологии производства продукции животноводства</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>находить и использовать необходимые технологии производства продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками самостоятельно находить и использовать необходимые технологии производства продукции животноводства</p>
<p>ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>методы оценивать эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>критически оценивать эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками критически оценивать эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>правилами и режимами хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводств</p>	<p>ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>технологии переработки и хранения продукции животноводства</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>знаниями реализации технологии переработки и хранения продукции</p>

		животноводства
ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;	<p><i>Знать:</i> режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> применять знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i> знаниями о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции</p>
	ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<p><i>Знать:</i> правила организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

2. Содержание дисциплины:

- 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
- 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
- Тема 8. Холодильная обработка мяса
- Тема 9. Производство колбасных изделий
- Тема 10. Переработка побочных продуктов убоя
- Тема 11. Обработка шкур, кишок и кератин содержащего сырья
- Тема 12. Производство мясных баночных консервов
- Тема 13. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса
- Тема 14. Научная основа производства потребления молока и молочных продуктов в современных условиях. Химический состав и свойства натурального молока
- Тема 15. Государственные стандарты на изготавливаемое молоко
- Тема 16. Освоение стандартных методов анализа молока
- Тема 17. Белки молока.
- Тема 18. Технология цельномолочной продукции
- Тема 19. Технология кисломолочной продукции
- Тема 20. Сепарирование молока
- Тема 21. Технология масла
- Тема 22. Технология молочных консервов
- Тема 23. Технология мороженого
- Тема 24. Технология побочной продукции

3. Общая трудоемкость дисциплины: 288/36 ЗЕТ