

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** О.Ю. Ежова

**Наименование дисциплины:** Б1.В.14 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
способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства (ОПК-2)	Этап 1 знать источники получения информации; Этап 2 знать методы и приемы сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства.	Этап 1 уметь выделить основную информацию из всего многообразия; Этап 2 уметь пользоваться методами и приемам сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства.	Этап 1 владеть навыками работы с информационными ресурсами; Этап 2 владеть навыками анализа собранной информации и ее оформлением.
способностью разрабатывать и про-	Этап 1 биологические,	Этап 1 обосновать эко-	Этап 1 владеть навыка-

<p>водить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства (ПК-7)</p>	<p>продуктивные и хозяйственные особенности сельскохозяйственных животных;</p> <p>Этап 2 как организовать переработку субпродуктов, крови, технического сырья, обработку шкур, волоса, используя при этом безотходные или малоотходные технологии.</p>	<p>номическую целесообразность производства конкретной продукции;</p> <p>Этап 2 наметить пути использования безотходных технологий с учетом современных экологических требований;</p> <p>обеспечить использование рациональных технологий переработки животноводческой продукции.</p>	<p>ми определения качественных характеристик побочной продукции;</p> <p>Этап 2 опытом самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки побочной продукции животноводства; приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Субпродукты и пищевые жиры

Тема 1. Побочная продукция при убойе 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**