

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Почапская В.В., Топурия Г.М.

**Наименование дисциплины:** Технология первичной переработки продуктов животноводства

**Цель освоения дисциплины:** -подготовка высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до первичной переработки продукции животноводства

- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1 Знать нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	<i>Знать:</i> нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения <i>Уметь:</i> пользоваться нормативными общеклиническими показателями органов и систем организма животных, показателями качества сырья и продуктов животного происхождения <i>Владеть:</i> знанием нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения
	ОПК-1.2 Уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	<i>Знать:</i> биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Уметь:</i> пользоваться нормативными общеклиническими показателями органов и систем организма

		<p>животных, показателями качества сырья и продуктов животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>знанием нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения</p>
	<p>ОПК-1.3 Владеть навыками использования физиолого биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>навыки использования физиолого биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться навыками использования физиолого биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками использования физиолого биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения</p>
<p>ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства</p>	<p>ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>требования к качеству продукции животноводства.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками требования к качеству продукции животноводства.</p>
	<p>ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>организацию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции</p>

		животноводства. <i>Владеть:</i> навыками требования к качеству продукции животноводства.
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	<i>Знать:</i> организацию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства. <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства. <i>Владеть:</i> навыками требования к качеству продукции животноводства.

## 2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Типы предприятий мясной промышленности
- Тема 2. Определение упитанности животных
- Тема 3. Организация приема-сдачи скота для убоя
- Тема 4. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных
- Тема 5. Химический состав и технологические свойства мяса
- Тема 6. Методы разделки туш
- Тема 7. Термическая обработка мяса
- Тема 8. Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах
- Тема 9. Клеймение мяса
- Тема 10. Контроль качества мяса и мясопродуктов
- Тема 11. Нормы выхода продуктов убоя
- Тема 12. Методы отбора проб мясных продуктов для лабораторных и органолептических исследований
- Тема 13. Холодильная обработка мяса
- Тема 14. Методы обезвреживания мяса и мясных продуктов
- Тема 15. Определение свежести мяса
- Тема 16. Ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя

**3. Общая трудоемкость дисциплины: 180/5 ЗЕТ**