

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Технохимический контроль производства продуктов животноводства

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов,
- методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<i>Знать:</i> значение и роль продуктов животноводства в области сельского хозяйства <i>Уметь:</i> получать и применять продукцию животноводства <i>Владеть:</i> самостоятельно организовать первичную переработку и хранение продуктов животноводства
	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<i>Знать:</i> основные положения в технологии хранения и переработки продукции животноводства <i>Уметь:</i> использовать методы технологических процессов <i>Владеть:</i> Самостоятельно принимать решения технологических вопросов в в технологии хранения и переработки продукции животноводства
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	<i>Знать:</i> основные основные навыки в области производства и переработки продукции животноводства <i>Уметь:</i> анализировать состояние и пути развития отрасли <i>Владеть:</i>

		самостоятельно принимать решения, владеть рациональными приемами поиска и использования навыков в организации первичной переработки и хранения продукции животноводства
--	--	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Контроль качества мяса

Тема 2. Методы определения химического состава и технологических свойств мяса

Тема 3. Контроль обработки и качества консервированных шкур, производства и качества пищевых животных топленых жиров

Тема 4. Методы контроля обработки и качества консервированных шкур, качества пищевых животных топленых жиров

Тема 5. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки, а также производства и качества мясных баночных консервов

Тема 6. Методы контроля производства и качества крови продуктов ее переработки и качества мясных баночных консервов

Тема 7. Контроль производства яйцепродуктов

Тема 8. Методы исследования мороженых и сухих яйцепродуктов

Тема 9. Контроль производства пастеризованного молока и кисломолочных продуктов

Тема 10. Контроль производства масла

3. Общая трудоемкость дисциплины: 72/2 ЗЕТ