

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Ежова О.Ю., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.07 Технология переработки продуктов птицеводства

Цель освоения дисциплины: является подготовка высококвалифицированных специалистов, способных организовать технологические процессы переработки яиц и мяса птицы и проводить оценку качества производимой продукции в условиях птицефабрик

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4)	Этап 1 знать методы постановки научных экспериментов. Этап 2 знать основные направления научно-технического прогресса в мировом птицеводстве; порядок ведения записей по опыту.	Этап 1 уметь обработать результаты опытов; т проводить патентные исследования и оформлять патентный формуляр; найти необходимую информацию. Этап 2 уметь анализировать полученную информацию; развивать способности к научно-исследовательской деятельности.	Этап 1 владеть навыками подготовки отчетов по научно-исследовательской работе и научных публикаций; технологией работы с поисковыми системами. Этап 2 владеть способностью к самостоятельному изучению новейших достижений в птицеводстве.
способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли (ПК-5)	Этап 1 знать базовые основы содержания, кормления, разведения и использования с.-х. птицы. Этап 2 готов применять передовые методы кормления и содержания с.-х. птицы разных половозрастных групп.	Этап 1 уметь проводить зоогигиенические и профилактические мероприятия; применять изученные методы и приемы отбора, подбора и разведения с.-х. птицы; применять современные методы исследований в птицеводстве в совершенствовании профессиональной деятельности. Этап 2 уметь провести зоотехнический контроль качества кормления; прогнозировать последствия	Этап 1 владеть современными методами исследований в птицеводстве. Этап 2 владеть методикой корректировки рационов на основе данных биохимии кормов и крови; знать требования по составлению статьи и научного отчета по результатам исследований; уметь составить резюме и аннотацию по результа-

		своей профессиональной деятельности с точки зрения селекционно-генетических процессов.	там исследований.
--	--	--	-------------------

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Технология переработки яиц

Тема 1 Технология переработки пищевых яиц

Тема 2 Технология производства меланжа

Тема 3 Технология производства яичного порошка

Раздел 2 Технологический процесс убоя и переработка с.-х. птицы

Тема 4 Технология убоя и переработки с.-х. птицы

Тема 5 Общая характеристика качественных показателей мяса птицы

Тема 6 Основные показатели свежести мяса птицы

Тема 7 Органолептическая оценка мяса птицы

Тема 8 Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса

птицы

Раздел 3 Глубокая переработка мяса птицы

Тема 9 Технология производства колбасных изделий

Тема 10 Технология приготовления полуфабрикатов

Тема 11 Технология производства вареных изделий из мяса птицы

Тема 12 Наборы из субпродуктов

Раздел 4 Переработка побочных продуктов птицеводства

Тема 13 Переработка пухо-перового сырья

Тема 14 Переработка сухих животных кормов и технических жиров

Тема 15 Технология переработки помета

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.