

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.24 Технология хранения и переработки продукции животноводства

Цель освоения дисциплины:

- формирование необходимых теоретических и практических знаний о развитии пищевой промышленности
- изучить историю и современное состояние пищевых производств
- 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
ОПК-2: способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	Этап 1: теоретические основы хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов Этап 2: теоретические и практические основы хранения и технологии переработки продукции животноводства	Этап 1: организовать хранение сельскохозяйственных продуктов с наибольшим экономическим эффектом Этап 2: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции	Этап 1: проведения научно-исследовательской работы, составления схем технологических операций по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса Этап 2: самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса, владеть приемами работы на технологическом оборудовании используемом в отрасли

<p>ПК-1: способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально- экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов</p>	<p>Этап 1: способы сельскохозяйственного использования продукции растениеводства; Этап 2: факторы жизни животных, способы эффективного производства и переработки продукции животноводства</p>	<p>Этап 1: анализировать исходные данные, о технологических затратах на хранение и переработку продукции животноводства для расчета экономических показателей Этап 2: рассчитывать показатели экономической эффективности хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Этап 1: классификации показателей качества мяса и молока и их характеристик, расчета затрат на хранение и переработку сельхозпродукции Этап 2: нормирования качества сельскохозяйственных продуктов, расчета показателей эффективности хранения и переработки продукции животноводства</p>
--	--	---	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Состав и свойства туш убойных животных

Тема 1 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных

Тема 2. Мясные качества убойных животных

Тема 3. Методы оценки качества мяса

Раздел 2 Технология молока и молочных продуктов

Тема 4. Технология цельномолочной продукции

Тема 5. Государственные стандарты на изготавливаемое молоко

Тема 6. Санитарно-гигиенический режим получения высококачественного молока на ферме

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ