

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

МДК.02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства»

1. Общая характеристика

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 г. N 505.

2. Требования к результатам освоения

Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства;

ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 Технология производства молока и молочных продуктов

Тема 1.1 Химический состав молока

Тема 1.2 Технология производства молока

Тема 1.3 Технология кисломолочных продуктов

Тема 1.4 Технология сыра

Тема 1.5 Технология масла

Раздел 2 Технология производства мясных продуктов

Тема 2.1 Технология первичной переработки убойных животных

Тема 2.2 Морфологический и химический состав мяса

Тема 2.3 Консервирование мяса

Тема 2.4 Производство колбасных изделий

Раздел 3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы

Тема 3.1 Убой и первичная обработка птицы

Тема 3.2 Технология первичной переработки мяса птицы

Тема 3.3 Технология переработки яичной продукции

Раздел 4 Технология первичной переработки рыбы

Тема 4.1 Консервирование рыбы

Раздел 5. Технология мяса диких промысловых животных и продукции пчеловодства

Тема 5.1 Первичная обработка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Тема 5.2 Технология производства продукции пчеловодства

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен