

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность (ПК-4.3);

- Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур (ПК-4.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, современных технологий и обоснования применения в профессиональной деятельности существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Умения: способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, реализовывать современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Навык: оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки, использования технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Опыт деятельности: реализовать современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины: История, современное состояние и перспективы молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Хранение и первичная переработка молока. Технология производства кисломолочных продуктов и напитков. Основы маслоделия. Основы сыроделия. Предубойное содержание, транспортировка, приемка и сдача с.-х. животных. Основы технологии убоя и первичной переработки с.-х. животных. Основы технологии производства колбас и ветчинно-штучных изделий. Основы технологии консервирования мяса и мясных продуктов. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сыра.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д.с.-х. н, зав. каф., профессор кафедры разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены имени академика П.Е. Ладана Федюк В.В.