

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства»

**1. Общая характеристика.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, направленность Продуктивное животноводство и кинология. Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (приказ Министерства образования и науки от 22 сентября 2017 г. № 972).

#### **2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

*Общепрофессиональные компетенции (ОПК):* Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1).

*Индикаторы достижения компетенции:* Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий

*Умение:* устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

*Навык:* методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

*Опыт деятельности:* формированию профессиональных навыков в приемке животных и животного сырья, первичной обработке и хранении сырья

#### **3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1. Состав и свойства мяса с.-х. животных, технология первичной переработки животных. Раздел 2 Технология производства полуфабрикатов Раздел 3 Технология производства колбасных изделий: Раздел 4 Производство мясных баночных консервов Раздел 5 Обработка пищевых субпродуктов. Раздел 6 Определения товарных качеств продуктов убоя и их переработки Раздел 7 Первичная переработка яиц, технология меда и продуктов пчеловодства Раздел 8 Технология переработки рыбной продукции Раздел 9 Стандартизация продуктов животноводства

#### **4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**5. Разработчик:** канд.с.-х.наук, доцент кафедры разведения сельскохозяйственных животных, частной зоотехнии и зоогигиены имени академика П.Е. Ладана Семенченко С.В.