Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:07:39
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 продукции животноводства)**, 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-1): Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства.

- ПК-1.4 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
- ПК- 1.5 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность (ПК-1.4)

-Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур (ПК-1.5)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях

Умения: оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

Навык: владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров.

Опыт деятельности: приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводства на мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.**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 сырья.

4.Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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