Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:42:56
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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. 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.