

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.02.2021 14:41:41

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9f9eb23776a1609b644b37d8986ab6255891f288f013a1751fae

## Аннотация

### рабочей программы дисциплины Б1.О.39

### «Технология первичной переработки продуктов животноводства» подготовки бакалавра по направлению «Зоотехния» профиль «Технология производства продукции животноводства»

Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетные единицы, 180 часа.

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**1.1. Цель дисциплины** - формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

**1.2. Задачи дисциплины** - изучение основ технологии первичной переработки продуктов животноводства; методов оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения; условий хранения, транспортировки и реализации продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **Технология первичной переработки продуктов животноводства** относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.39) блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

#### 3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- 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 ОПК-1.2 определяет нормативные показатели качества сырья и продуктов животного происхождения);
- способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5, ОПК-5.1 оформляет специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства).

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки; основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- номенклатуру и правила оформления документов при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса;

#### **уметь:**

- в своей практической деятельности квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения; применять методы оценки качеств мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;
- оформлять документы при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и

качеству мяса.

***владеть:***

- техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов и их туш; техникой проведения исследований по оценке качества продуктов убоя;
- навыками оформления документов при подготовке и сдаче скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия (здоровых, травмированных или больных животных) как непосредственно в местах выращивания, так и на мясокомбинатах с расчетами за него по живой массе или по массе и качеству мяса.