

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.12.2018 14:59:22

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b37d8986ab6255891f788f913a1351fae

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства комбикормов»

Направление подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины - 6 зачетных единиц, 216 часов.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им решать производственные вопросы по осуществлению производства, хранения и контроля качества комбикормов, осуществлению технологических процессов производства и оценке качества комбикормов разных видов.

Задачами дисциплины является формирование у студентов:

- знаний по оценке качества сырья для производства комбикормовой продукции;

- знаний технологических процессов и оборудования для производства рассыпных и гранулированных комбикормов, комбикормовой крупки, БВД, премиксов, карбамидного концентрата;

- знаний по технологии хранения продуктов комбикормовой промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части как дисциплина по выбору.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: химический состав сырья для производства комбикорма, биохимические процессы при хранении и переработке сырья для производства комбикорма; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при производстве комбикорма;

уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сырья для производства комбикорма; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке сырья для производства комбикорма; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;

владеть: методами приемки сырья для производства комбикорма, первичной обработки и хранения сырья; оценки комбикорма по физико-

химическим, микробиологическим показателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества комбикорма; техникой обработки технологического оборудования.