

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

1 Цель и задачи дисциплины

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» относится к базовой части Блока 1 (Б1.Б.20) основной профессиональной образовательной программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности.

Цель учебной дисциплины – сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в соответствии с формулируемыми компетенциями о приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства.

1.3 Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

2 Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент

должен знать:

- состав, свойства молока и требований к нему, технологии производства сливок, мороженого, кисломолочных продуктов детского питания, сливочного масла, сыра, молочных консервов;
- упаковки, тары, маркировки, хранения и транспортировки молочных продуктов;
- химический состав и свойства мяса, технологию содержания животных и птицы в предубойный период;
- технологию переработки мяса животных, переработку субпродуктов;
- технологию производства и хранения колбасных и ветчинных изделий;
- стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства;

должен уметь:

- определять состав, свойства и качество молока, производить кисломолочные продукты, сыр, масло, мороженое;
- рассчитывать рецептуры в производстве молочных продуктов, проводить теххимический контроль молочных продуктов;
- определять состав и свойства мяса, составлять технологические схемы переработки мяса в различные продукты, проводить оценку качества продуктов переработки мяса;

должен владеть:

- специальной товароведной, технической и технологической терминологией;
- основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;

- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

3 Содержание дисциплины. Основные разделы

Технология переработки молока. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.