

Б1.В.18 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Квалификация – бакалавр

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской как основной; производственно-технологической; организационно-управленческой.

Цель 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.

Задачи дисциплины:

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

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-12 - способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	обучающийся должен знать: технологии производства сливок, мороженого, кисломолочных продуктов детского питания, сливочного масла, сыра, молочных консервов; химический состав и свойства мяса, технологию содержания животных и птицы в	обучающийся должен уметь: производить кисломолочные продукты, сыр, масло, мороженое; определять состав и свойства мяса(Б1.В.18-У.1)	обучающийся должен владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции (Б1.В.18-Н.1)

	предубойный период (Б1.В.18-3.1)		
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	обучающийся должен знать: технологию переработки мяса животных, переработку субпродуктов; технологию производства и хранения колбасных и ветчинных изделий (Б1.В.18-3.2)	обучающийся должен уметь: проводить теххимический контроль молочных продуктов; составлять технологические схемы переработки мяса в различные продукты (Б1.В.18-У.2)	обучающийся должен владеть: основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования (Б1.В.18-Н.2)
ПК-21 - готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	обучающийся должен знать: стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства; упаковки, тары, маркировки, хранения и транспортировки молочных продуктов (Б1.В.18-3.3)	обучающийся должен уметь: рассчитывать рецептуры в производстве молочных продуктов; проводить оценку качества продуктов переработки мяса (Б1.В.18-У.3)	обучающийся должен владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией (Б1.В.18-Н.3)
ОПК-5 способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	обучающийся должен знать: современные технологии производства кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра, молочных консервов. (Б1.В.18-3.4)	обучающийся должен уметь: производить кисломолочные продукты, сыр, масло, молочных консервов (Б1.В.18-У.4)	обучающийся должен владеть: методиками проведения оценки качества сырья и готовой сельскохозяйственной продукции (Б1.В.18-Н.4)