

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

  
Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Технология хранения и переработки продукции животноводства»**

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

**1. Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» входит в базовую часть профессионального цикла и предназначена студентам очной и заочной формы обучения. Код дисциплины - Б1.Б.22.

В системе подготовки студентов дисциплина опирается на дисциплины «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных», «Основы научных исследований», «Производство продукции животноводства».

**2. Цель изучения дисциплины**

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

**3. Структура дисциплины**

Программа учебной дисциплины ориентирована на изучение следующих основных модулей:

- Технология переработки молока.

**разделы:**

- молоковедение,

- технология переработки молока
- Технология переработки мяса.

**разделы:**

- сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности,
- технология консервирования и хранения мяса и мясопродуктов,
- технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий

#### **4. Основные образовательные технологии**

Лекции с применением объяснительно-иллюстративного метода с элементами проблемного изложения, информационное обучение (презентации), лабораторно- практические занятия, активные и интерактивные методы, деловые игры, индивидуальные занятия, курсовые работы.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Выпускник, освоивший дисциплину должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15).

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы (180 академических часа).

#### **6. Формы контроля**

Итоговый контроль – зачет (6 семестр); курсовая работа, экзамен (7 семестр).

#### **7. Составители:**

Бычкова Вероника Анатольевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»  
Краснова Оксана Анатольевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»