

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология переработки кожевенного сырья»

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 животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

1. Место дисциплины в структуре ООП

В соответствии с ФГОС ВО и учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль – Технология производства и переработки продукции животноводства дисциплина Б1.В.ДВ.10 «Технология переработки кожевенного сырья» является пятой дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла.

Трудоемкость дисциплины 108 часов – 3 зачетные единицы.

Освоение дисциплины «Технология переработки кожевенного сырья» базируется на теоретических знаниях, умениях и навыках, приобретенных в ходе изучения морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных, генетики животных, производства продукции животноводства, механизации и автоматизации технологических процессов животноводства.

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология переработки кожевенного сырья» является формирование у бакалавров теоретических знаний и практических навыков по оценке качества кожевенного и мехового сырья, по технологиям переработки шкур в сельхозпредприятиях, крестьянских и личных подсобных хозяйствах населения.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью отрасли, современным состоянием и перспективами ее развития;
- научить бакалавров владеть основными приемами и методами оценки физико-технических и технологических свойств кожевенного сырья, методами консервирования кожевенного сырья, выделки меховых и кожевенных изделий, проводить сортировку шкур;
- научить бакалавров организовать работу исполнителей, уметь внедрять прогрессивные научные достижения и передовой опыт в производство;
- подготовить бакалавров для работы в хозяйствах разных категорий.

3. Основные образовательные технологии

Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов и использованием различных информационных ресурсов, проведение лабораторно-практических занятий и самостоятельную работу студентов по темам дисциплины с использованием проблемно-ориентированного подхода с применением активных методов обучения.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения Дисциплины

В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы компоненты следующих компетенций: ПК-5; ПК-7.

- 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).

В результате формирования компонентов вышеперечисленных компетенций по дисциплине «Технология переработки кожевенного сырья» бакалавры должны:

знать:

- методы и способы оценки, оборудование по определению основных качественных показателей кожевенного сырья;
- биологические, этологические и хозяйственные особенности животных;
- современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связи.

уметь:

- планировать и оптимизировать организацию переработки кожевенного сырья в хозяйствах разных типов и направлений;
- применять новые прогрессивные технологии переработки кожевенного сырья на предприятиях разной мощности;
- составлять и организовывать выполнение технологических карт по переработке животноводческой продукции.

владеть:

- принятием управленческих решений в области организации и нормирования труда;
- прогрессивными методами оценки и переработки продукции животноводства;
- внедрять достижения науки и передовой практики в производство.

5. Структура дисциплины

3 зачетные единицы (108 часов)

Семестр	Всего часов	Аудиторных	Самостоятельная работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль
8	108	44	64	18	26		Зачет
всего	108	44	64	18	26		Зачет

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и итоговый контроль (зачет).

Методы контроля:

- текущее и итоговое тестирование;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче;
- контрольные.

СОСТАВИТЕЛЬ

Пушкарев М.Г. –канд. с.-х. наук, доцент кафедры частного животноводства