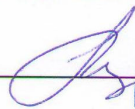


УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент



И.О. Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА»
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

Дисциплина «Технология переработки продуктов пчеловодства» включена в вариативную часть обязательных дисциплин (Б1.В.ОД.20).

Дисциплина «Технология переработки продуктов пчеловодства» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «Экология», «Микробиология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Химия перерабатывающих производств», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения», «Основы научных исследований», «Производство продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплины, для которых курс «Технология переработки продуктов пчеловодства» является опорой: «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Организация производства и предпринимательство в АПК», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», «Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки».

2 Цели и задачи дисциплины

Основной **целью** изучения дисциплины является: приобретение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства, переработке, хранению и оценке качества продуктов пчеловодства.

В **задачи** изучения дисциплины входит: изучение состава и свойства меда и других продуктов пчеловодства (воска, прополиса, цветочной пыльцы, перги, маточного молочка и пчелиного яда); приобретение умения реализовывать технологии сбора, хранения, обработки и переработки продуктов пчеловодства; эксплуатировать технологическое оборудование для сбора, хранения, обработки и переработки продуктов пчеловодства; овладение методами оценки качества меда и продуктов пчеловодства в соответствии с требованиями государственных стандартов.

3 Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 2 раздела: 1 Раздел: Основные продукты пчеловодства; 2 Раздел: Дополнительные продукты пчеловодства.

4 Основные образовательные технологии

Изучение дисциплины предусматривает чтение лекций с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов и использованием различных информационных ресурсов, программ MICROSOFT OFFICE, проведение лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы студентов предусматривает использование проблемно-ориентированного подхода с применением активных методов обучения и «обучения на основе опыта».

Для самостоятельной работы студенты могут использовать справочно-информационные системы, поиск информации в глобальной сети Интернет, работу в ЭИОС вуза (портал). Для компьютерного тестирования используется программа Sunrav Testoffice Web.

5 Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину должен обладать следующими компетенциями:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

- **знать:** классификацию, способы получения, сбора, хранения, а также химический состав, пищевую ценность продуктов пчеловодства, биохимические процессы при созревании, хранении и переработке меда и других продуктов пчеловодства; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения пчелопродукции; технологические процессы, оборудование и инвентарь, их использование при сборе, обработке, переработке пчелопродуктов;
- **уметь:** устанавливать оптимальные способы, методы и режимы сбора, хранения и переработки продуктов пчеловодства; учитывать биохимические и микробиологические процессы при хранении и переработке пчелопродуктов; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку полученных результатов;
- **владеть:** методами сбора продуктов пчеловодства, первичной обработки и хранения сырья; оценки качества продукции по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, а также показателям безопасности и биологической ценности продуктов; технологическими процессами получения, переработки и методами контроля качества пчелопродуктов.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины при очной форме обучения составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов), в т. ч. самостоятельная работа – 64 часа, аудиторные 44 часа (лекции 18 часов, лабораторно-практические – 26 часов). При заочной форме обучения трудоемкость 3 зачетных единицы (108 академических часов), в т. ч. самостоятельная работа – 92 часа, аудиторные 12 часов (лекции 4 часа, лабораторно-практические – 6 часов, практические – 2 часа).

7. 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; оформление и защита выводов по лабораторно-практическим и практическим занятиям.

8. Составитель:

Доцент кафедры Технология переработки продукции животноводства
ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА, кандидат сельскохозяйственных наук Бычкова Вероника
Анатольевна.