

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент



И.О. Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология производства мясопродуктов»

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 входит в вариативную часть профессионального цикла обучения.

В системе подготовки студентов дисциплина опирается на дисциплины «Зоология», «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», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств»

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль мясного сырья, проводить технологические процессы производства мясопродуктов и оценивать их качество.

3. Структура дисциплины

Программа учебной дисциплины ориентирована на изучение следующих основных разделов:

- Продукты из мяса убойных животных

- Производство полуфабрикатов

- Продукты из мяса птицы и нетрадиционного вида мясного сырья

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.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

-способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и фундаментального исследования (ОПК-2);

-готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);

-готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

-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 базой (ПК-7);

-готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

-готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

6. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 академических часа).

7.Формы контроля

Итоговый контроль – экзамен (7 семестр).

8.Составители:

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