

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


_____ И.О. Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология производства мясных и рыбных консервов»**

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 производства мясных и рыбных консервов» входит в базовую часть дисциплин по выбору.

В системе подготовки студентов дисциплина опирается на дисциплины «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Основы научных исследований», «Производство продукции животноводства», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология производства мясопродуктов», «Технология переработки рыбы».

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 и рыбного сырья, проводить технологические процессы производства консервов и оценивать их качество.

3. Структура дисциплины

Программа учебной дисциплины ориентирована на изучение следующих основных разделов:

-Технология производства мясных консервов

-Технология производств рыбных консервов

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 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 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 – зачет с оценкой (8 семестр).

8.Составители:

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