

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
***Б1.В.02 Технология переработки продукции животноводства***

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачётных единиц (360 акад. час.)

**Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины – сформировать теоретические знания и практические навыки по технологиям переработки продукции животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

- знать технологии хранения и переработки продуктов животноводства;
- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения.

**Краткое содержание дисциплины**

Физико-химические особенности рыб. Характеристика и оценка качества сырья для производства рыбных товаров. Охлаждение и замораживание при хранении и транспортировании рыбы. Технология производства и оценка качества рыбных полуфабрикатов. Технология производства и оценка качества соленой, маринованной, вяленой и сушеной рыбы. Технология производства и оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Технология производства и оценка качества икры. Технология производства и оценка качества пресервов. Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса. Первичная переработка убойных животных на предприятиях мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. Консервирование и хранение мяса. Технологии обработки и консервирования вторичных продуктов убоя животных. Технология производства и оценка качества вареных колбасных изделий. Технология производства и оценка качества полукопченых и варено-копченых колбас. Технология производства и оценка качества сырокопченых колбас. Молоко как сырье для выработки молочных продуктов. Приемка и обработка молока на перерабатывающих предприятиях. Производство питьевого молока и сливок. Производство кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров и консервированных молочных продуктов.

**Выпускник должен обладать следующей компетенцией:**

- способен теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-5)

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

- требования к качеству сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов (ПК-5);
- технологии переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-5);
- процессы, происходящие в сельскохозяйственном сырье при его переработке и хранении (ПК-5);
- требования к качеству готовой продукции (ПК-5);

**уметь:**

- оценивать качество сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов (ПК-5);
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-5);
- оценивать процессы, происходящие в сельскохозяйственном сырье при его переработке и хранении (ПК-5);
- оценивать качество готовой продукции (ПК-5);

**владеть:**

- методами оценки качества сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов (ПК-5);
- технологией переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-5);

- методиками оценки изменений, происходящих в сельскохозяйственном сырье при его переработке и хранении (ПК-5);

- методами оценки качества готовой продукции (ПК-5).

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачёт/курсовой проект/экзамен/зачёт.