

Б1.О.13 Технологические основы переработки продуктов животноводства

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 акад. час.)

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии переработки продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

- расширение и углубление знаний по технологии переработки продуктов животноводства;
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

Краткое содержание дисциплины

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. Переработка побочных продуктов убоя животных. Молоко как сырье для молочной промышленности. Состав и свойства молока. Технология получения молока и его первичная обработка. Санитарно-гигиенические требования к получению молока. Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Обработка молока.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологии первичной переработки продукции животноводства;
- процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

уметь:

- оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства;
- оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

владеть:

- методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологией первичной переработки продукции животноводства;
- методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.