

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.О.33 Технология первичной переработки продуктов животноводства**  
Направление подготовки – 36.03.02 Зоотехния

Направленность программы (программа бакалавриата) – Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц  
(216 акад. часа)

**Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по основам первичной переработки продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

- практическое освоение и углубление знаний по первичной переработке продуктов животноводства;
- производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции;
- производство и первичная переработка продукции животноводства.

**Краткое содержание дисциплины:**

Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Первичная переработка убойных животных на предприятиях мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя. Консервирование и хранение мяса. Переработка мяса. Технологии обработки и консервирования вторичных продуктов убоя животных. Переработка продуктов птицеводства. Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства. Рыба и ее первичная обработка.

**Выпускник должен обладать следующей компетенцией:**

– способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- требования к качеству сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов (ОПК-1);
- технологии переработки сельскохозяйственного сырья (ОПК-1);
- процессы, происходящие в сельскохозяйственном сырье при его переработке и хранении (ОПК-1);
- требования к качеству готовой продукции (ОПК-1).

**уметь:**

- оценивать качество сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов (ОПК-1);
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки сельскохозяйственного сырья (ОПК-1);

- оценивать процессы, происходящие в сельскохозйственном сырье при его переработке и хранении (ОПК-1);
- оценивать качество готовой продукции (ОПК-1).

**владеть:**

- методами оценки качества сельскохозйственного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов (ОПК-1);
- технологией переработки сельскохозйственного сырья (ОПК-1);
- методиками оценки изменений, происходящих в сельскохозйственном сырье при его переработке и хранении (ОПК-1);
- методами оценки качества готовой продукции (ОПК-1).

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

