

Б1.В.04 Первичная переработка продукции животноводства

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

- расширение и углубление знаний по технологии хранения и переработки продуктов животноводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

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 реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1).

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 лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.