

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 11.09.2023 07:14:06  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4e351de3ddc5404963120

## Аннотация

### **Рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.41 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» направления подготовки бакалавров 36.03.02 Зоотехния профиль подготовки «Технология производства продукции животноводства»**

1. Цель дисциплины - формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины — изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов, физических, химических и других способов воздействия на сырье, методы определения качества, условия хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать.

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
  - факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
  - различные типы перерабатывающих предприятий;
  - организацию мест уоя в хозяйствах;
  - характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
  - основы технологии переработки продуктов животноводства;
  - качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц, меда и продуктов их переработки;
  - методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
  - основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
  - стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства и их переработки;
- уметь:
- организовывать транспортировку животных для уоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
  - осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
  - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
  - применять методы оценки качества мяса, яиц, рыбы, меда, топленых жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Технология первичной переработки продукции животноводства» входит в базовую часть профессионального цикла направления подготовки бакалавров «Зоотехния»

Дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как морфология и физиология животных, биологическая и физколлоидная химия, микробиология и иммунология, дисциплины общей и частной зоотехнии.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной

программы

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические

показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ОПК-1.1. Понимает базовые основы оценки биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного происхождения

ОПК-1.2. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного происхождения

ОПК-1.3. Демонстрирует практические навыки определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, а также навыки использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, качества сырья и продуктов животного происхождения

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 144 часа, 4 зачетные (х) единиц(ы).

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик

доцент кафедры технологии  
производства с/х продукции

  
(подпись)

М.Х. Хаткова

Зав. выпускающей кафедрой



Н.И. Мамсиров