

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ: «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины
**Технология производства и переработки сельскохозйственной продукции животноводства и
рыбоводства**

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозйственной продукции животноводства и рыбководства**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозйственной продукции** утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность (ПК-1.4);

- Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур (ПК-1.5).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: технологии в области переработки и хранения сельскохозйственной продукции, современных технологий и обоснования применения в профессиональной деятельности существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозйственной продукции.

Умения: способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, реализовывать современные технологии в области переработки и хранения сельскохозйственной продукции, использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозйственной продукции.

Навык: оценки качества сельскохозйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки, использования технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозйственной продукции.

Опыт деятельности: реализовать современные технологии в области переработки и хранения сельскохозйственной продукции, технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозйственной продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины: История, современное состояние и перспективы молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Хранение и первичная переработка молока. Технология производства кисломолочных продуктов и напитков. Основы маслоделия. Основы сыроделия. Предубойное содержание, транспортировка, приемка и сдача с.-х. животных. Основы технологии убоя и первичной переработки с.-х. животных. Основы технологии производства колбас и ветчинно-штучных изделий. Основы технологии консервирования мяса и мясных продуктов. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сыра.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д-р.с.-х.наук, зав.каф., профессор кафедры разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены имени академика П.Е. Ладана Федюк В.В.