

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:49:10
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae246c295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Общая технология продуктов животного происхождения»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся компетенций необходимых для освоения общих принципов технологических процессов, происходящих при производстве продуктов животного происхождения, а именно мяса, молока, рыбы, яиц и меда.

Задачи дисциплины:

- изучение основ производственного процесса, характеристики мясного, молочного, рыбного, яичного сырья и меда;
- изучение технологических процессов производства и основных технологических свойств продуктов животного происхождения;
- изучение общих технологических процессов мясной, молочной, рыбной промышленности, производства яичных продуктов и меда;
- формирование у обучающегося системного подхода к производству качественной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и новейших технологий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Общая технология продуктов животного происхождения» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 2 семестре.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Общая технология продуктов животного происхождения» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-2, ОПК-4, ПК-7, ПК-18, ПК-20.

4 Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину.

Раздел 2. Производственный процесс.

Раздел 3. Общая технология молока и молочных продуктов.

Раздел 4. Общая технология мяса и мясных продуктов.

Раздел 5. Общая технология рыбы и рыбных продуктов.

Раздел 6. Основы технологии других видов продукции животного происхождения.