Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Позябин Сергей Владиниростация Рабочей программы дисциплины

Должность: Ректор Дата подписания Основью технологии и товароведения дополнительной продукции убоя»

Уникальный программный ключ:

7e7751705ad67ae2<del>d62</del>95985e6e9170fe0ad024c

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний в области ассортимента, технологии переработки и товароведения дополнительной продукции убоя.

## Задачи дисциплины:

- изучение объектов, предмета, терминологии изучаемой дисциплины;
- овладение методами оценки качества дополнительной продукции убоя, изучение основных технологических приемов ee переработки, товарных ассортимента;
- приобретение первичных навыков по переработке, стандартизации, экспертизе дополнительной продукции убоя, сохранению качества дополнительной продукции убоя во время хранения и транспортирования.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Основы технологии товароведения Дисциплина И дополнительной продукции убоя» 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 6 семестре.

## 3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения: ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-14.

## 4 Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Ассортимент дополнительной продукции убоя

Раздел 2. Кишечное сырье.

Раздел 3. Костное сырье.

Раздел 4. Ферментное и эндокринное сырье.

Раздел 5. Кровь и животные жиры.

Раздел 6. Рого-копытное сырье.

Раздел 7. Щетина и скотоволос.

Раздел 8. Перопуховое сырье.