

**Направленность Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

**Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП**

**Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины**

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности производственно-технологического типа.

**Цель дисциплины** – сформировать у студентов систему профессиональных знаний по вопросам в области приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства.

**Задачи дисциплины:**

- технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

**Компетенции и индикаторы их достижений**

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-4ук-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся должен знать: стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства; технологическую информацию об упаковке, таре, маркировке, хранении и транспортировки продукции животноводства (Б1.О.27 – 3.1)	Обучающийся должен уметь: рассчитывать рецептуры в производстве молочных и мясных продуктов; проводить оценку качества продуктов переработки мяса – (Б1.О.27 – У.1)	Обучающийся должен владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией – (Б1.О.27 – Н.1)
ИД-5ук-1 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Обучающийся должен знать: технологии производства сливок, мороженного, кисломолочных продуктов детского питания, сливочного масла, сыра,	Обучающийся должен уметь: производить кисломолочные продукты, сыр, масло, мороженое; определять	Обучающийся должен владеть: современными методами оценки качества продукции животноводства – (Б1.О.27 – Н.2)

	молочных консервов; химический состав и свойства мяса, технологию содержания животных и птицы в предубойный период – (Б1.О.27 – 3.2)	состав и свойства мяса – (Б1.О.27 – У.2)	
--	--	--	--

ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1опк-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Обучающийся должен знать: современные технологии производства продукции животноводства – (Б1.О.27 – 3.3)	Обучающийся должен уметь: использовать в производстве современные технологии производства продукции животноводства – (Б1.О.27 – У.3)	Обучающийся должен владеть: современными методиками проведения оценки качества животноводческой продукции – (Б1.О.27 – Н.3)

ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1пк-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Обучающийся должен знать: технологии переработки и хранения произведенной продукции животноводства – (Б1.О.27 – 3.4)	Обучающийся должен уметь: применять различные технологии переработки и хранения произведенной продукции животноводства – (Б1.О.27 – У.4)	Обучающийся должен владеть: основными методиками оценки эффективности переработки и хранения произведенной продукции животноводства – (Б1.О.27 – Н.4)