

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:35
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b68291f8355857ca16d

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Технология производства и переработки продукции свиноводства»

направление подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства и переработке продукции свиноводства на основе достижений зоотехнической науки и современной биотехнологии.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технологию производства свинины;
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки свинины;

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Технология производства и переработки продукции свиноводства» находится в части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа). Дисциплина изучается в 8 семестре очного обучения и на 4 курсе заочного обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

Содержание дисциплины:

Краткая история свиноводства в России. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.

Биологические особенности, экстерьер и конституция свиней.

Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.

Факторы, влияющие на качество свинины

Транспортировка, предубойное содержание свиней

Убой свиней. Технология первичной переработки свиней

Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней

Разделка свиных туш.

Технология производства цельномышечной продукции из свинины

Технология производства полуфабрикатов из свинины

Качество сырья и готовых изделий из свинины. Условия хранения, транспортировки и реализации готовой продукции

Технология переработки побочной продукции

Составитель: доцент кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ВСЭ Алексеева Ю.А.