

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
**«Технология производства, переработки товароведение мяса, молока
 и мясомолочных продуктов»**
 по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния

1.	<p>Цель и задачи дисциплины</p> <p>Цель дисциплины формирование знаний и навыков по технологиям производства, переработки и товароведения молока, мяса и мясомолочных продуктов.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>расширение области представлений магистрантов о многообразии ассортимента и потребительских свойств мясных и молочных продуктов, а также об их экспертизе и оценке качественных показателей.</p>				
2.	<p>Место учебной дисциплины в структуре ОПОП</p> <p>Дисциплина Б1.О.08 «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов» входит в обязательную часть дисциплин включенных в учебный план направления подготовки по магистерской программе 36.04.02. «Зоотехния»</p>				
3.	<p>Результаты освоения дисциплины «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов»</p> <p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:</p> <p>Универсальные компетенции:</p> <p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>Общепрофессиональные компетенции</p> <p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>Профессиональные компетенции:</p> <p>ПК- 5 способен к организации научно-исследовательской деятельности , направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины .</p> <p>В результате изучения дисциплины магистр должен:</p> <p>Знать: биологические основы и закономерности формирования высокой продуктивности у животных;</p> <p>способы полноценного кормления животных;</p> <p>современный генофонд животных и его эффективное использование; перспективные технологии животноводства;</p> <p>использование достижений биотехнологии в животноводстве;</p> <p>правила проведения экологической экспертизы технологий животноводства.</p> <p>Уметь: оценить состояние знаний по актуальным вопросам зоотехнии.</p> <p>Владеть: методами комплексной оценки и эффективного использования технологий животноводства и современного генофонда животных.</p>				
4.	<p>Структура и содержание дисциплины</p> <p>4.1. Структура дисциплины</p> <table border="1" data-bbox="212 2000 1342 2067"> <tr> <td data-bbox="212 2000 962 2033">Вид учебной работы</td><td data-bbox="962 2000 1342 2033">Всего</td></tr> <tr> <td data-bbox="212 2033 962 2067">Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том</td><td data-bbox="962 2033 1342 2067">5 з.е.</td></tr> </table>	Вид учебной работы	Всего	Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том	5 з.е.
Вид учебной работы	Всего				
Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том	5 з.е.				

	числе:	
	Лекции	34
	Практические занятия, семинары	34
	Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:	58
	Экзамен	
	Общая трудоемкость дисциплины	180

4.2. Содержание дисциплины	
<p>1.Технология производства мяса различных видов с/х животных. Характеристика пород к. р. с. мясного направления. Виды откорма свиней. Производство мяса бройлеров. Технологическое оборудование помещений для содержания этих видов животных.</p> <p>2.Технология производства молока. Производство молока на промышленной основе. Породы скота молочного направления, доильные установки различных типов. Технология доения коров. Кормление молочного скота.</p> <p>3.Технология приготовления колбасных изделий. Технологическая схема производства основных видов колбас. Требования к качеству компонентов, температурный режим, измельчение и посол мяса, приготовление фарша и наполнение им искусственных или натуральных оболочек. Обжарка и варка колбас.</p> <p>4.Технология производства и классификация сыров. Характеристика сыров и сырья для сыроделия. Состав, свойства и виды сыров. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. Показатели определяющие сыропригодность молока. Схема технологических процессов производства натуральных сыров. Биотехнология натуральных сыров. Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.</p> <p>5. Технология производства кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных напитков. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков продуктов. Характеристика напитков. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов.</p> <p>6.Технология производства яиц и мяса птицы. Характеристика яичных и мясных пород с/х птицы. Химический состав яйца. Производство мяса индеек, гусей и уток. Корма и технология кормления. Технологические параметры производства яиц и мяса птицы. Оборудование помещений. Зоогигиена.</p>	

5.	Образовательные технологии
	При подготовке магистров используются следующие основные формы проведения учебных занятий: <ul style="list-style-type: none">• интерактивные лекции;• лекции-пресс-конференции;• тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;

6.	Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet»; информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Информационное обеспечение базы данных, информационно-справочные и поисковые системы	
Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных	http://fcior.edu.ru -

	ресурсов (ФЦИОР)	
	ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
	Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
	Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
	Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
	Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
	Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
	Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информιο»	http://www.informio.ru
	Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
	Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
	Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru
7.	Формы текущего контроля	
	<ul style="list-style-type: none"> • Тест; • Проверка контрольных работ; 	
8.	Форма промежуточного контроля	
	<i>1 семестр – экзамен</i>	

Разработчик: профессор Юсупова Л.У.