

Аннотация дисциплины
«Основы переработки сельскохозяйственной продукции»
 Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Цель дисциплины: дать студентам экономического профиля необходимый объем знаний, умений, навыков в освоении вопросов основ технологии переработки животноводческой продукции в разных типах сельскохозяйственных предприятий.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
ОК-3	Способностью использовать основы естественнонаучных и экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ПК-20	Готовностью к конструированию содержания учебного материала по общепрофессиональной и специальной подготовке рабочих, служащих и специалистов среднего звена
ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение

Вид занятий	Всего	Во 1-ом семестре
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	44	44
в том числе:		
1.1. Лекции	16	16
1.2. Лабораторные работы	-	-
1.3. Практические (семинарские) занятия	28	28
2. Самостоятельная работа, часов, всего	73	73
2.1. Самостоятельное изучение разделов	36	36
2.2. Текущая самоподготовка	37	37
3. Подготовка и сдача зачета (экзамена)	27	27
Итого часов	144	144
Форма промежуточной аттестации*	Э	Э
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	4	4

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Перечень изучаемых тем (основных):

- 1) Характеристика и технология переработки мяса разных видов сельскохозяйственных животных и птицы.
- 2) Теоретические основы и технология посола мяса и рыбы, копчения и других способов обработки.
- 3) Характеристика и технология переработки кожного сырья и шерсти.
- 4) Технология первичной переработки молока и производства кисломолочных продуктов и сыров. Оценка качества молочных продуктов.