

Приложение № 1  
к программе дисциплины  
«Основы переработки  
продукции животноводства»

Аннотация дисциплины  
**«Основы переработки продукции животноводства»**  
Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

**Цель дисциплины:** дать студентам экономического профиля необходимый объем знаний, умений, навыков в освоении вопросов 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
ОПК-5	Способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

**Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению  
подготовки 38.03.07 Товароведение**

Вид занятий	Всего
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	46
в том числе:	
1.1. Лекции	24
1.2. Лабораторные работы	
1.3. Практические (семинарские) занятия	22
2. Самостоятельная работа, часов, всего	62
Итого часов	108
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	3

**Формы промежуточной аттестации: зачет.**

**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.