

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b8821931f8353b57ca1b0

## АННОТАЦИЯ

### **рабочей программы дисциплины «Технология переработки и хранения продукции животноводства»**

**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:**

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в соответствии с формулируемыми компетенциями о приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства.

#### **Основные задачи освоения дисциплины:**

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

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

дисциплина «Производственный учет и отчетность» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7зачетных единиц (252часа). Дисциплина изучается в 4,5семестре.

Форма итогового контролязачет, экзамен.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

**Содержание дисциплины:**РАЗДЕЛ 1 «Технология переработки и хранения молока. Технология молочных продуктов».РАЗДЕЛ 2 «Технология хранения и переработки мяса. Технология мясных продуктов».

**Составитель:**доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.