

Дисциплина «Технология мясных продуктов» относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как: «Морфология и физиология животных», «Микробиология и иммунология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология производства продукции животноводства».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства		
ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства		
технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	технологиями хранения и переработки продукции животноводства.
ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства		
ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства		
технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	технологиями хранения и переработки продукции животноводства.

Дисциплина "Технология мясных продуктов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72.35 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.09.2023	Гашева Марзият Асланчериевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

