

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Общая технология мяса и мясных продуктов»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-12.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

- общую структуру отрасли, состояние, тенденции её развития;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- принципы построения технологических схем производства мяса и обработки вторичных продуктов.
- совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли;
- требования стандартов к качеству выпускаемой продукции.

**Умения:**

- составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса
- составлять рациональные схемы первичной переработки сырья по совершенствованию действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции.

**Навык:**

- расчета выхода сырья и производства продукции при первичной переработке скота и птицы, составления перечня и технологических характеристик вторичных продуктов убоя.

**Опыт деятельности:**

- использования новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новой приборной техники и новых методов исследования.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины. Состояние, тенденции, перспективы и приоритетные направления развития мясной отрасли в РФ» Раздел 2 «Сырьевые ресурсы и их характеристика. Доставка и приемка скота» Раздел 3 «Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Особенности и разновидности технологических схем. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов» Раздел 4 «Сбор и переработка крови» Раздел 5 «Вторичные продукты убоя скота и птицы. Обработка субпродуктов. Обработка шкур» Раздел 6 «Обработка кишечного и эндокринно-ферментного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья» Раздел 7 «Производство пищевых животных жиров, а также технических жиров, кормовой муки, клея и желатина» Раздел 8 «Вспомогательное производство. Ветеринарно-санитарные требования к местам убоя животных»

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.