

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Переработка мяса на предприятиях малой мощности»**

**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. регистрационный номер 199

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-2; ПК-5; ПК-11.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

физико-химических и биохимических основ продуктов животноводства,

- факторов, влияющих на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
- основ технологии переработки продуктов животноводства;
- качественных и технологических показателей, пищевую и биологическую ценность мяса, субпродуктов, и продуктов их переработки; основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- методов консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животноводства;
- основ технологии производства и хранения колбасных и консервных изделий;
- порядка реализации продуктов переработки.

**Умения:**

организовать транспортировку скота для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств, осуществлять сдачу-приемку птицы; квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов животноводства, в своей практической деятельности;

применять методы оценки качества мяса, правильно их хранить, транспортировать и реализовать.

**Навык:**

- навыками сортовой разрубки туш, полутуш на предприятиях малой мощности,
- способами убоя скота на предприятиях малой мощности,
- способами консервирования мяса на предприятиях малой мощности,
- методами расчета вспомогательных материалов при производстве мясопродуктов,
  - технологиями производства мясных продуктов на предприятиях малой мощности.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Раздел 1. Введение. Современное состояние мясоперерабатывающих предприятий в России. Раздел 2. Мини-цеха. Характеристика помещений и оборудования. Раздел 3. Убой и первичная обработка свиней. Раздел 4. Убой и первичная обработка КРС и МРС. Раздел 5. Обработка продуктов убоя. Раздел 6. Холодильная обработка мяса. Раздел 7. Технология приготовления мясных продуктов. Раздел 8. Общая технология производства консервов.

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

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.