

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Переработка птицы и продуктов её убоя»**

**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.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**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:**

- современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- получить представление об основах технологического процесса переработки птицы и продуктов ее убоя;

**Умения:**

- составлять технологические схемы переработки 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 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 «Цель и задачи дисциплины. Роль птицепродуктов в питании человека. Номенклатура и характеристика продукции птицеперерабатывающих предприятий. Предприятия для убоя птицы» Раздел 2 «Сведения об основных породах птицы. Классификация пород птицы. Прижизненные факторы, влияющие на качество мяса птицы. Основы анатомии птицы» Раздел 3 «Закупка, прием, доставка и содержание птицы на предприятиях. Требования к птице, поступающей на перерабатывающие предприятия» Раздел 4 «Первичная обработка птицы. Технологические схемы. Технология. Параметры технологических процессов» Раздел 5 «Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы. Биологическая и питательная ценность мяса птицы» Раздел 6 «Холодильная обработка мяса птицы и птицепродуктов» Раздел 7 «Сбор и первичная обработка продуктов убоя птицы» Раздел 8 «Технология производства сухих кормов из отходов убоя и переработки птицы»

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

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