

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Технология производства продуктов из мяса птицы»**

**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:***

- общую структуру отрасли, состояние и тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; ассортимент и основные технологические процессы переработки мяса птицы и производства продуктов из мяса птицы.

***Умения:***

- составлять технологические схемы переработки мяса птицы и продуктов из мяса птицы с указанием параметров технологического процесса; производить подбор современного оборудования, устройств для проведения технологического процесса.

***Навык:***

- в области переработки мяса птицы, совершенствования существующих технологий переработки птицы, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов отрасли.

***Опыт деятельности:***

- использования новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов из мяса птицы.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов» Раздел 2 «Мясо птицы механической обвалки (МПМО)» Раздел 3 «Способы получения МПМО» Раздел 4 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы» Раздел 5 «Технология рубленых полуфабрикатов из мяса птицы» Раздел 6 «Производство кулинарных изделий из мяса птицы» Раздел 7 «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы» Раздел 8 «Производство консервов из мяса птицы»

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

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