

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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-2.2 - Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК-2.3 - Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

ПК-3 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-3.1. - Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

- Умение Контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
- Навык: Контроля технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
- Опыт деятельности: Контроля технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

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 мясoproductов» 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: экзамен.

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