

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### «Переработка мяса на предприятиях малой мощности»

##### **1. Общая характеристика.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 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, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 936 от 11.08.2020.

##### **2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

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

ПК-3.4 Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:* мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

*Умение:* организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

*Навык:* совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения, организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции

##### **3. Содержание программы 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:** зачёт.

##### **5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий

Левковская Е.В.