

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология переработки птицы и продуктов ее 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 бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- 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-2.1.)

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения;
- технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
- технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
- контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения
- Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

- осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
- Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Цель и задачи дисциплины. Роль птицепродуктов в питании человека. Номенклатура и характеристика продукции птицеперерабатывающих предприятий. Предприятия для уоя 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 уоя птицы» Раздел 8 «Технология производства сухих кормов из отходов уоя и переработки птицы»

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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