

**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 **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность «Технология производства и переработки мяса и мясной продукции»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 669 от 17.07.2017

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**Индикаторы достижения компетенции:**

ПК-1.3 - Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

*Умение:* организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

*Навык:* организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

*Опыт деятельности:* организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

**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 мясопродуктов» 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 живот-ных 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:** зачет, экзамен.

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