

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность Технология производства и переработки продукции животноводства разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ПК- 1)

Индикаторы достижения компетенции:

Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (ПК-1.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Навык: контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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: зачет.

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