Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041e036fb477035237

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.