**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 Организовывает 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. с.-х. наук, доцент кафедрыпищевых технологий Емельянов А.М.