**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:**

- Организовывает 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 убоя 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 убоя птицы» Раздел 8 «Технология производства сухих кормов из отходов убоя и переработки птицы»

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**5. Разработчик:** канд.биол. наук, доценткафедры пищевых технологий Левковская Е.В.