**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 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):**

- Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2);

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-2.1).

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3).

- 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:

*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*; к*онтролировать 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**: экзамен.

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