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

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

**-** Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

***Умения:***

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

***Навык:***

***-*** организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии 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:** зачет.

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