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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ПК- 1)

**Индикаторы достижения компетенции:**

Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (ПК-1.1).

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**: зачет.

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