Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:13:05
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3697d57b7e

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 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.)

- 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 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. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий

Левковская Е.В.