АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.17 «Общая технология мясной отрасли»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ТММП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины **«Общая технология мясной отрасли»** являются:

а) формирование у бакалавров профессиональных знаний; освоение реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки скота;

б) обучение технологии получения навыков работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами;

в) обучение способам применения законов, технических регламентов в производственном процессе и профессиональной деятельности.

2. Содержание дисциплины «Общая технология мясной отрасли»:

Сырьевые ресурсы мясной отрасли.
Первичная переработка скота, птицы и кроликов.
Вторичные продукты убоя скота и птицы.
Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур и крови.
Производство технических жиров.
Очистка сточных вод и воздушных выбросов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития;

б) действующие технологии переработки животного сырья и основные направления их совершенствования;

в) действующие нормативные документы на продукцию мясожирового производства и ее содержание.

2) Уметь:

а) составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса;

б) принимать решения по организации производственного процесса производства отдельных видов продукции или переработки сырья;

в) вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3) Владеть:

а) навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности;

б) навыками по разработке мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производства.

Зав.каф. ТММП Ежкова Г.О.