

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## 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: «Технологии 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 уоя 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 уоя скота и птицы.

Обработка кишечного, эндокринного сырья, шкур.

Сбор и переработка крови.

Производство технических жиров.

Очистка сточных вод и воздушных выбросов.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large loop at the top and several smaller strokes below it.

Ежкова Г.О.