

Б1.В.ДВ.8.1 «Технология переработки птицы»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины- формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки мяса птицы

Задачами дисциплины являются изучение:

- рассмотреть технологические схемы по производству мяса птицы и продуктов его переработки, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий представленных в комплексе и внедрение их в производство;
- дать представление общим положениям производства мяса птицы;
- выяснить условия и основы приемки и переработки мяса птицы на заводах;
- технологического оборудования поточно-механизированных и автоматизированных линий для переработки мяса птицы;
- основных методов оценки качества и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы;
- новых видов консервов с добавками растительных жиров и других немолочных компонентов

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: о сущности основных процессов переработки и хранения продукции мяса птицы Уметь: сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции Владеть: процессами сортировки, хранение и транспортировка мяса птиц.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и	Знать: содержание основной отечественной и зарубежной литературы по теоретическим вопросам связанным с производством мяса птиц. Уметь: внедрять индустриальные и безотходные технологии производства, устанавливать оптимальные режимы

	хранении продукции как к объекту управления	хранения и переработки мяса птицы; Владеть: по ведению и регулированию технологического производства животноводческой продукции
--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки мяса птицы» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. История становление, развития и современное состояние мясной промышленности в России и за рубежом.

Раздел 2. Технология производства мяса птицы.

Раздел 3. Продукты переработки птиц.

Раздел 4. Технология производства колбасных изделий из мяса птиц.

Раздел 5. Характеристика мяса птицы.

Раздел 6. Птица сельскохозяйственная для убоя, мясо птицы.

Раздел 7. Технология производства мясо пернатой дичи.

Раздел 8. Технология производства мяса водоплавающей птицы.

Раздел 9. Упаковка, маркировка и хранение консервов.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 51 (22) часов, в том числе:

лекции- 14 (6) часов, практических занятий 28 (10) часов;

2. Самостоятельная работа 21 (50) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.