

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Л.Н. Бакаева, доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.08 Технология переработки продуктов птицеводства

### Цель освоения дисциплины:

– подготовка высококвалифицированных специалистов, способных организовать технологические процессы производства яиц и мяса птицы; дать оценку качества производимой продукции в условиях птицефабрик.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 знать требования к качеству сырья и готовой продукции Этап 2 знать основы технологии переработки продукции птицеводства	Этап 1 уметь определять морфологические и физико-химические показатели яиц и мяса птицы Этап 2 уметь обеспечивать современные технологии переработки продуктов птицеводства	Этап 1 владеть ассортиментом мясной и яичной продукции Этап 2 владеть навыками технологических операций по переработки яиц и мяса птицы
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Этап 1 отраслевые стандарты на все технологические процессы переработки яиц и мяса Этап 2 характеристики оборудования и технологических линий для обработки и переработки продуктов птицеводства.	Этап 1 определять морфологические и физико-химические показатели яиц и мяса птицы; Этап 2 определять мясные качества птицы	Этап 1 методами оценки мясной продуктивности; Этап 2 методами использования технологического оборудования для переработки продуктов птицеводства

### 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Организация производства и переработки продуктов птицеводства

**Тема 1** Организация производства и переработки продуктов птицеводства

**Тема 2** Общая характеристика качественных показателей мяса птицы

**Тема 3** Технология убоя и переработки с.-х. птицы.

**Тема 4** Основные показатели свежести мяса птицы

**Раздел 2** Мясная продуктивность с.-х. птицы  
**Тема 5** Мясная продуктивность с.-х. птицы  
**Тема 6** Химическая и биологическая оценка мяса птицы  
**Тема 7** Технология первичной обработки яиц  
**Тема 8** Физическая оценка качества мяса птицы  
**Тема 9** Органолептическая оценка мяса птицы  
**Раздел 3** Глубокая переработка мяса и яиц птицы  
**Тема 10** Технология производства меланжа  
**Тема 11** Технология приготовления рубленых полуфабрикатов  
**Тема 12** Технология производства яичного порошка  
**Тема 13** Технология производства вареных изделий из птицы  
**Раздел 4** Переработка побочных продуктов птицеводства  
**Тема 14** Технология переработки пухо-перового сырья  
**Тема 15** Наборы из субпродуктов  
**Тема 16** Технология переработки помета  
**Тема 17** Технология производства сухих белковых кормов из отходов продуктов птицеводства

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.**